



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

HAMURLU ÇORBA

Malzemesi:

4 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı margarin
5 bardak et suyu
1/4 demet maydanoz
1 yumurta.

Hazırlanışı:

Unu bir hamur tahtasına koyun. Bunun ortasında bir çukur açın. Buraya hafifçe yumuşatılmış olan margarini ve yumurtayı koyun. Hamuru yoğurun. Bir saat kadar dinlendirdikten sonra, hamuru 1/2 cm. kalınlığında açın. Et suyunu bir tencereye koyarak kaynatın. Küçük parçalar halinde kestiğiniz hamurları bu suyun içine atarak 10 dakika kaynatın. Tuzu ilave edin. Kıyılmış maydanoz ile süsleyerek servis yapın.
