



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMURLU (ŞANLIURFA)

<https://www.urfaurfa.com>

Hamuru için:

1 su bardağı un

Aldığı kadar su

1 çay kaşığı tuz

Çorba için:

1 kase yoğurt

4 su bardağı su

1 çay kaşığı tuz

Nane

kırmızıbiber

1 çorba kaşığı yağ

Hamuru yoğurup, ufak kareler şeklinde kesin. Tencerede suyu kaynatın, tuzu ve hamuru ekleyip pişirin. Yoğurdu çırpıp ılıştırın çorbaya ekleyin. Tavaya yağ koyup nane ve kırmızıbiberi yakın. Çorba piştikten sonra üzerine yaktığınız nane ve kırmızıbiberden dökerek servis yapın.