



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## HAŞLAMA ÇORBA EKMEĞİ

50 gr. Margarin (1,5 kaşık)  
2 kaşık un  
1 yumurta  
1 çay bardağı su  
Tuz

Yağı, suyu, tuzu bir tencereye koyup kaynatınız.

Su kaynayıncaya unu ilâve edip, karıştırarak 7 - 8 dakika pişiriniz.

Ateşten alıp soğuyunca 1 yumurta kırıp iyice yediriniz.

Düz huni takılmış bir torbaya bu hamuru doldurunuz.

80 - 90 derecedeki sıcak tuzlu suya 1 cm. boyunda sıkıp 1 - 2 dakika bekletip saplı kevgirle bir kaba çıkarınız.

Sıktığınız parçaları ıslak bıçakla kesiniz.

Çorbayı servis kâsesine koyun bu garnitürleri de çorbanın içine koyup beraber servis yapınız.