



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HURİ ÇORBASI

1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İç için:
100 gr kıyma
1 ufak soğan
1 ay kaşığı karabiber
1 ay kaşığı tuz
Üzeri için:
1 orba kaşığı salça
1 orba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı nane

Hamur malzemesiyle sert e yakın bir hamur yapılır, yarım saat dinlendirilir. Bu arada iç hazırlanır; soğan rendelenir, kıyma, tuz ve karabiber eklenir, karıştırılır. Dinlenen hamur tek hamur olarak oklavayla açılır. Ortadan kesilir. Kesilen düz kısma, iç i yarısı konur, rulo yapılır. Diğer hamur da aynen yapılır. Serçe parmak kalınlığında kesilir. Tencereye 7 su bardağı su ve tuz konur, kaynayınca rulo hamur parçaları atılır. Hamurlar yukarı çıkana kadar pişirilir. Tavad a salça tereyağı, salça ve nane yakılır. Pişen çorbaya katılır ve karıştırılır.