



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İBİK ÇORBA (AMASYA)

Amasya Valiliği

Hamuru için:

1 su bardağı un

1 yumurta

1 çay kaşığı tuz

Alabildiği kadar su

Ayrıca:

1 su bardağı yeşil mercimek

2 su bardağı süzme yoğurt

Un yumurta tuz ve su ilavesiyle özlü katı bir hamur yapılır. Dinlendirilerek altına ve üstüne un serpilir ve oklavayla açılır. Üzerine un serpilerek hamur oklavaya sarılır. Oklavanın boyu istikametinde ikiye yarılr. Böylece bütün katlar kesilmiş olur. Daha sonra hamur aynı paralelde boyuna yarım santim şeritler halinde kesilir. Tekrar enine yarım santim kalınlığında kesilir. Hamurun fazla unu elekte elenir. Mercimek yıkanır ve altı su bardağı suyla haşlanır haşlandıktan sonra hamur ilave edilir. Hamur piştikten sonra özelenmiş yoğurt alıştırılarak çorbaya eklenir. Bir tavada nane tereyağda kızdırılarak üzerine dökülüp servis yapılır.

