



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYPAK ÇORBASI (SAMSUN)

Samsun Kùltür ve Turizm Mùdùrlùğü

Un 1/2 Kg.

Tereyağı 1 yemek kaşığı

Domates salçası

Pul biber 1 yemek kaşığı

Tuz

Nane

Un ve tuz su ile karıştırılarak bir hamur yoğrulur. Yufka açılır. Yufkanın içine az uğra (un) serpilir. Yufka ikiye katlanarak önce 1 cm eninde boylamasına sonra bir cm boyunda olmak üzere enine kesilir, (veya 4 cm. eninde şeritler halinde kesilir. Sonra üçgen olarak tekrar kesilir.) Tencereye su ve tuz konularak kaynatılır. Hamur parçaları suya katılıp pişirilir (suyun bir kısmı başka bir şekilde kullanılmak üzere ayrılır). Bir tavada tereyağı, pul biber ve domates salçası kızdırılır. Çorbanın üstüne dökülerek karıştırılır. En üste nane serpilir.

