



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESME HAMUR ÇORBASI

- 1 soğan
- 1 orba kaşığı salça
- 1 orba kaşığı tereyağı
- 6 su bardaęı su
- 1 yumurta sarısı
- 1 su bardaęı un
- 1 ay bardağı yeşil mercimek

Rendelenmiş soğanı, salçayı ve tereyağını kavurun. Üzerine su koyup kaynatın. Yumurta sarısı, su ve unu yoğurup yufka gibi açın. Kestięiniz küçük kare hamurları ve yeşil mercimeği kaynamakta olan salçalı suya ekleyin. Kaynamaya bırakın. orbaya istediğiniz baharatı ve kıyılmış dereotunu katın. Sıcacık servis yapın. İsteyen bu çorbayı soğan kavurmadan da yapabilir.