



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESME HAMURLU YAYLA ÇORBASI

3 su bardağı yoğurt
1 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı un
1 adet yumurta
Yarım su bardağı kesme hamur
3 su bardağı et suyu
3 su bardağı et suyu
1 tatlı kaşığı kuru nane

Çorba tenceresinde yoğurt, un ve yumurtayı pürüzsüz kıvama gelene kadar çırpalım.

Et suyu ve biraz su ekleyip ocağın altını yakalım.

Çorbanın kesilmemesi için yüksek ateşte kaynayana kadar pişirelim. Kaynadıktan sonra tuz ve kesme hamuru ekleyip 5 dakika daha kaynatalım.

Sos tenceresinde tereyağı ve naneyi hafifçe yakıp, çorbanın üzerine gezdirdikten sonra sıcak sıcak servis yapalım.

