



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI NANELİ OVMAÇ ÇORBASI

1 su bardağı Bizim Mutfak Un
50 gr. Bizim Margarin
250 gr. kıyma
1 adet soğan (Çok ince kıyılmış)
1 çay kaşığı karabiber
2 adet domates (Kabuğu çıkarılmış, ince kesilmiş)
6 su bardağı su veya et suyu
Tuz
1 tatlı kaşığı nane

- ❑ Bir kabın içinde unu, üzerine az su serpiştirerek karıştırın. Sert hamur haline getirin ve ellerinizi ovuşturarak iki el arasında kuskus gibi taneler oluşturun.
- ❑ Bir tencere içinde, kızdırılmış yağda soğanı ve kıymayı kavurun.
- ❑ Kıyma suyunu çekince domatesleri, karabiberi ve tuzu ilave edip 2 dakika daha karıştırın.
- ❑ Suyunu ekledikten sonra 5 dakika kaynamaya bırakın. Üzerine gelen köpüğü kevgirle alın.
- ❑ Hazırlamış olduğunuz hamurları içine serpiştirerek 5 dakika daha kaynatın.
- ❑ Naneleri ekleyip karıştırın. Lezzetini kontrol ederek servis yapın.

Not : İstenildiğinde yağ kızdırıp, nane ve kırmızı biber karıştırılarak çorbanın üzerine ilave edilebilir.

