



MİYANE ÇORBASI (KÜTAHYA)

Kütahya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

6 bardak su
1 kase un
2 kaşık tereyağı
½ çay bardağı su
½ çay kaşığı tuz
1 yumurta

Kavrulan un soğumaya bırakılır. Soğuyunca su ile yavaşça ezilir. Çorba kıvamına gelinceye kadar karıştırılır. Kaynatılır. 1 yumurta, ½ çay bardağı su, tuz ilave edilir. Ardından ceviz büyüğünde 4 parça ayrılır. Daha sonra yuvarlanır. Bıçakla yarımşar cm. kesilerek kızartılır. Çobanın üzerine ilave edilir. Sıcak olarak servis yapılır.

