



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MÜSTAKİL ÇORBA

1 adet yumurta
1 çay bardağı su
1 çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
1 paket tavuk bulyon
8 su bardağı su
Üzeri için:
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 tatlı kaşığı salça
1 çorba kaşığı tereyağı

Yumurta, su, un ve tuzdan orta sertlikte bir hamur yapılır. Leblebi gibi küçük toplar yapılır. Tecereye su, tuz ve tavuk bulyon konur. Kaynayınca hamur topları atılır. Suyun yüzüne çıkana kadar pişirilir. Tavaya tereyağı, salça ve kuru nane konur, bir tık kızartılır. Kaynamakta olan çorbanın üzerine gezdirilir ve karıştırılır. Servis kasesine konur.