



PARA ÇORBASI (SİNOP)

Sinop Kız Teknik ve Meslek Lisesi

2 bardak un
Tereyağı
Salça
Maydanoz
Yoğurt

Un, tuz ve su ile yoğrulur. Hamur dinlendirilir. Tereyağı eritilir. Biraz salça ilave edilir. Yeterince su koyulup kaynatılır. Hamurdan elde edilen bezeler biraz kalınca açılıp, ince ince şeritler halinde kesilir. Kesilen eriştelere kaynayan salçalı suya atılıp pişirilir. Doğranmış maydanoz ilave edilir. Sıcak olarak servis yapılır. Arzuya göre yerken içine yoğurt ilave edilir.

NOT: Bu çorbanın içine arzu edilirse kiren (kızılıçık) ilave edilir.

