



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARIMSAKLI KESME ÇORBASI

Deniz Güneş

2 su bardağı un
Yarım tatlı kaşığı tuz
1 adet küçük boy yumurta
Aldığınca ılık su
TERBİYE SOSU İÇİN:
1,5 su bardağı yoğurt
5 diş sarımsak
HAŞLAMAK İÇİN:
Sıcak su
Tuz
1 çorba kaşığı fındık yağı
ÜZERİ İÇİN:
Tereyağı

Öncelikle kesmeleri hazırlamak için; un yoğurma kabına elenip, tuz ile harmanlanarak ortası havuz şeklinde açılır ve yumurta kırılıp ılık su ilavesi ile sert kıvamlı bir hamur yoğrulur.

Elde edilen hamur yumurta büyüklüğünde bezelere ayrılır ve her beze bol bol unlanarak çok kalın yada çok ince kalmayacak şekilde açılır. Açılan yufka unlanarak 1x1 cm ebatlarında kare kare kesilip bol bol unlanarak tepsiye yayılır, 1 gün üzerine beyaz renkli tülbent örtülerek kurutulan kesmeler ertesi gün fazla unları elenerek bir tencereye alınır ve kesmelerin üzerini iki parmak geçecek kadar su ilave edilerek, tuzu ve sıvıyağı da eklenerek haşlamaya bırakılır..

Haşlanıp ocaktan alınan kesmeler bir kenarda soğumaya bırakılır.

Bu esnada yoğurdun içerisine havanda dövülmüş sarımsaklar eklenip karıştırılır ve parmak dayanacak sıcaklığa gelmiş çorbanın içerisine hızlıca çırparak eklenir.

Küçük bir tavada tereyağı eritilip, çorbanın üzerine gezdirilir ve sıcak sıcak servis edilir.