



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ HAMUR ÇORBASI

- 1 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Alabildiği kadar un
- 1 adet patates
- 1 adet patlıcan
- 1 adet kuru soğan
- 1 adet biber
- 6-7 adet taze fasulye
- 2 adet domates
- 1 çay bardağı sıvıyağ

Önce su, un ve tuzdan kulak memesi kıvamında hamur yapılır. Sonra hamurdan nohut kadar parçalar alınır ve baş parmakla işaret parmağı arasında bastırılır. Tencerede ince kıyılmış soğan yağda kavrulur. En son domates eklemek koşuluyla diğer sebzeler sertlik durumuna göre atılır. Diğer yanda 6 su bardağı su az tuzla kaynatılır. Üzerine hamurlar atılır. Yüze vurmaya başlayınca kavrulmuş sebzeler eklenir. Bir taşım kaynatılır.