



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TATAR ÇORBASI

350 gram un (7 kahve fincanı)

50 gram un, açmak için

100 gram su

1 yumurta sarısı

1 bütün yumurta

1/2 çorba kaşığı tuz

KIYMALI İÇİ:

300 gram yağsız kıyma

300 gram soğan (3 büyük)

2 kahve kaşığı karabiber

1/2 demet maydanoz

Tuz

ÜSTÜNE:

80 gram sadeyağ ya da margarin (4 çorba kaşığı)

1 çorba kaşığı kuru nane

1/2 çorba kaşığı kekik

500 gram yoğurt

2000 gram et suyu (8 bardak)

1 Bir kuşaneye; yağsız 300 gram kıyma ile çentilircesine küçük kesilmiş büyükçe soğan koyarak, kıymanın rengi dönünceye kadar kavurmalı, sonra bunlara 3 kahve kaşığı karabiber, 1 tatlı kaşığı tuz ile kıyılmış yarım demet maydanoz ilâve ederek hepsini iyice bir kanştırmalı soğanlı kıyma suyunu çekinceye kadar aşağı yukarı 15-20 dakika pişirmeli ve soğumaya bırakmalıdır.

2 Kıyma pişmekte iken diğer taraftan da, hamur açılan tahtaya 7 kahve fincanı un eledikten sonra, unun ortasını açmalı ve bu yere 1 adet bütün yumurta, 1 adet yumurta sarısı, yarım çorba kaşığı tuz ile bir çeyrek kahve fincanı kadar da su ilâve ederek, karıştırmak ve yoğurmak suretiyle bunları sıkıca hamur yapmalı, sonra da elle yoğurulan bu hamurun üstüne nemli bir bez örtmek suretiyle bir saat kadar dinlenmeye bırakmalıdır.

3 Bir saat sonra hamuru, üstü hafifçe unlanmış tahtaya koyarak, üstüne de un serpmeli, sonra oklava ile bastırmak suretiyle hamuru aşağı yukarı bir tabak büyüklüğünde yuvarlak açmalı, sonra da tabak büyüklüğündeki bu hamuru, bıçak sırtı inceliğine gelinceye kadar bir çok defalar oklavaya sararak, sarılmış olduğu halde hamuru iki uçlarından basmak ve yuvarlamak, sonra da oklavadan çıkararak başka bir ucundan tekrar sarmak suretiyle büyütmelidir.

4 Sonra bıçak sırtı kalınlığında inceltmiş olduğumuz bu hamurun baş kısmından bir parmak ilerisine ve yarım parmak ara ile, hazırlanmış olduğumuz kıyma içinden, fındık büyüklüğünde parçalara ayrılmış olarak sıraladıktan sonra, hamurun ara ve baştaki bir parmak uçlarını hafifçe ıslatmalı, sonra da ıslatılmış bu kısmı içlerin üstüne çevirdikten sonra bu hamurdan tırtilla, dört köşe ve küçükçe ceviz büyüklüğünde parçalar kesmelidir.

5 Hamurların kesilmesi sona erince, bunları bir tencere içinde kaynamakta olan, 8 bardak et suyuna atarak, hamurlar yumuşak bir hal alıncaya kadar, aşağı yukarı 10-15 dakika kadar haşlamalı, sonra da çorbayı kâseye alarak üstüne kızartılmış, 4 çorba kaşığı nane ve kekikli yağ gezdirmeli ve yanında, çatal ve telle döğülmüş ve yarım kahve fincanı su ile sulandırılmış 500 gram da yoğurt olduğu halde servis yapmalıdır.