



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU HAMUR ÇORBASI

1 adet tavuk göğsü
3 diş sarımsak
1 adet yumurta
Yarım limon suyu
Tuz, karabiber
6 su bardağı tavu suyu
Hamur için:
2 su bardağı un
Yeteri kadar su
1 tatlı kaşığı tuz

Önce hamur malzemesiyle biraz sert kıvamda hamur yoğrulur. Yarım saat kadar dinlendirilir. Bu arada tavuk 1 tatlı kaşığı tuz ve 6 su bardağı suyla haşlanır. Dinlenen hamur tezgah üzerinde kalem çapında çubuk yapılır. Yarım santim kalınlığında bıçakla kesilir. Sonra bu parçalar tezgah üzerinde parmakla bastırıp çekerek şekillendirilir. Haşlanan tavuk sudan alınır. Aynı suya hamurlar atılır. Didiklenmiş tavuk eti eklenir. Diğer tarafta yumurta limon ve un çırpılır ve çorbaya eklenir. Bir taşım daha pişirilir.