



TEKKE ÇORBASI (KÜTAHYA)

Kütahya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Hamur için:

Un

Tuz

Su

Çorba için;

100 gr. Kıyma

1 tatlı kaşığı domates salçası

1 çay kaşığı biber salçası

Kuru nane

Tuz

Karabiber

Küçük soğan rendesi

Un, tuz ve su yoğrulur. Açılıp birer santimlik kareler halinde kesilip bekletilir. Diğer tarafta tencereye biraz yağ konup soğan ve kıyma ile kavrulur. Salça ilave edilir. Bir iki defa çevirdikten sonra sıcak suya koyulur Tuz, karabiber ve nane ilave edilir. Kaynamaya başlayınca hamurlar içine ilave edilir. Çorba kıvamına gelince ateşten alınır.

