



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TEKKE ÇORBASI

1 çorba kaşığı margarin  
1 tatlı kaşığı domates salçası  
1 çay kaşığı biber salçası  
100 gr kıyma  
1 Adet soğan  
1 çay kaşığı kuru nane  
5 su bardağı sıcak su  
Tuz  
Karabiber  
Hamur için:  
1 su bardağı un  
1 Adet yumurta  
3 çay bardağı su  
1 Tuz

Unu hamur yoğurma kabına alıp tuzla harmanlayın. Ortasını havuz gibi açıp yumurtayı ekleyin. Suyu azar azar ilave edip kulak memesi yumuşaklığında pürüzsüz bir hamur elde edin. Unlanmış zeminde hamuru merdane ile açın. 1'er santimlik kareler halinde kesin. Soğanı temizleyip rendeleyin. Margarini tencerede kızdırıp soğanı ve kıymayı kavurun. Domates ve biber salçaları ekleyip karıştırın. Sıcak suyu ekleyin. Su kaynamaya başlayınca hamurları ilave edin. Tuz, karabiber ve kuru nane ile tatlandırın. Servis kâselerine paylaşırıp üzerini nane ile süsleyin. Sıcak olarak servis yapın.

Not: Tekke çorbası Kütahya'ya ait geleneksel bir lezzettir.



Fotoğraf "bilir dişi" tarafından gönderildi. 15.11.2019