



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

TEKKE ÇORBASI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 100 gr kıyma
- 1 Adet yumurta(hamur için)
- 1 Tatlı Kaşığı domates salçası
- 5 Su Bardağı sıcak su
- 3 Çay Bardağı SU(HAMUR İÇİN)
- 1 Çay Kaşığı kuru nane
- 1 Su Bardağı un(hamur için)
- 1 Adet soğan
- 1 Çay Kaşığı biber salçası

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 paylaştırıp üzerini nane ile süsleyin. Sıcak olarak servis yapın.