



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TORTELLİNİ ÇORBASI

Hamuru İçin:

Un 3 çay bardağı

Yumurta Sarısı 1 adet

Kıyma 150 g

Rendelenmiş Kaşar Peyniri 2 çorba kaşığı

Muskat 1 adet

Çorba İçin:

Et suyu 6 su bardağı

Yumurta 1 adet

Zeytinyağı 1 çorba kaşığı

Soğan 1 adet

Un 2 çorba kaşığı

Yumurta 1 adet

Soğan soyularak doğandıktan sonra zeytinyağı tavada kızartılır, soğan ile kıyma hafif kavularak daha sonra ılımaya bırakılır. Yumurta, peynir, muskat, tuz ve karabiber eklenerek yoğrulur. Un bu hamura eklenerek, ortası havuz biçiminde açılır. Tuz, yumurta ve yumurta sarısı ilave edilerek kıvamında bir hamur elde edilene kadar yoğrulur. Hamuru streç folyo ile sarılarak oda ısısında 10-15 dk. bekletilir. Hamur un serpiyen tezgaha alınarak merdane ile açılır. Daire şeklinde bir kalıp ile küçük hamurlar kesip ortasına kıymalı harç konulur. Her hamur yarımay şeklinde ortadan ikiye katlanarak iki ucu da arkadan birleştirilir. Hazırlanan hamurların üzerine un serpilir. Et suyu, üzerine tuz eklenerek tencerede kaynatılır ve hamurlar eklenerek yumuşak kıvama gelinceye kadar pişirilir. Kâselere paylaştırılarak sıcak servisi yapılır.

