



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUTMAÇ ÇORBASI

4-5 kişilik

Yarım çay bardağı sıvıyağ

1 adet orta boy soğan

100 gram kıyma

1 çorba kaşığı salça

4 su bardağı su

Tuz, karabiber

Yarım demet dereotu veya maydanoz

Hamur için:

1 adet yumurta

Alabildiğince un

Tuz

Bir kaba yumurtayı kırıp azar azar unu, arkasından tuzu ilave edelim. Kulak memesinden biraz daha sertçe özlü bir hamur yoğuralım. Hamurun üzerine nemli bir bez örtüp 20 dakika dinlendirelim. Bu arada tencereye sıvıyağı aktaralım. Küp doğranmış soğanı ekleyip pembeleşene dek yağda kavuralım. Ardından üzerine kıymayı ekleyip 2-3 dakika kavuralım. 1 çorba kaşığı salçayı ilave edip yarım dakika daha kavuralım. 4 su bardağı su, tuz ve karabiberi ekleyip karıştıralım. Bu arada hamuru yarım cm kalınlığında açalım. Hamurdan bir parmak eninde şeritler keselim. Şeritleri tek tek küçük parçalar halinde keselim. Bir tepsiye alalım, yapışmamaları için üzerlerine un serpip karıştıralım. Tenceredeki su kaynayınca hamur parçalarını çorbaya aktarıp, hamurlar yumuşayana dek pişirelim. Kıyılmış dereotunu veya maydanozu üzerine serperek servis yapalım.