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.

© lezzetler.com tarif no:35637 • adı:TUTMAÇ ÇORBASI • gönderen:Valide Sultan • indirme tarihi:08.05.2024 - 14:50