



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UĞMAÇ ÇORBASI (ZONGULDAK)

2 su bardağı süt
3 yemek kaşığı un
1.5 yemek kaşığı su
Tuz

İki tepeleme yemek kaşığı unu bir tabağa alın, üstüne 1.5 yemek kaşığı suyu döküp ufalayarak karıştırın. Üstüne yavaş yavaş kalan unu da ekleyerek iyice karıştırın ve ovarak top top olmasını sağlayın. Hamur haline gelmeyecek, pütürlü şekilde olacaktır. İki bardak sütü ocağa alın, içine yarım tatlı kaşığı tuz atarak kaynatın. Süt kaynarken, hazırladığınız pütürlü hamuru yavaş yavaş içine ekleyin. Orta ateşte üç-beş dakika kadar daha kaynatıp ocaktan alın.

