



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

UMAÇ ÇORBASI

2 çorba kaşığı tereyağı

3 yemek kaşığı un

Aldığı kadar su

Hamuru için:

1 adet yumurta

1 su bardağı un

2 yemek kaşığı su

İlk olarak çorba için hamuru hazırlayın.

Yumurta, un ve suyu bir kaseye alın ve iyice yoğurun.

Hamur hazır olduktan sonra 15-20 dakika kadar dinlendirin.

Daha sonra çok küçük parçalar alıp yuvarlayın.

Bir tencerede tereyağını eritin.

Ardından unu ekleyip kokusu çıkana kadar kavurun.

Üzerine suyunu ilave edip karıştırın ve kaynamaya başlayınca da hazırladığınız hamurları ekleyin.

En son tuzunu ekleyip sürekli karıştırın.

Sıcak olarak servis edin.

