



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

UMAÇ ÇORBASI

Malzeme:

9 litre su

1 adet soğan

200 gram Teremyağ

1,5 kg ördek

Hamuru için :

200 gram Bizim Mutfak Un

50 ml su

Temizlenmiş ördeği haşlayın. Piştikten sonra suyunu ayırın. Ördeğin göğüs etini didikleyin. Kenara ayırın. Hamur için suyun içine unu yavaşça yedirin. Elde ettiğiniz yumuşak hamuru iri delikli bir süzgeçten geçirin. Ayırdığınız ördek suyunu kaynatın. Hamuru içine atıp 5-6 dakika kadar pişirin. Kırılmış soğanı tereyağında soteleyin. Didiklenmiş ördek etleriyle karıştırın. Kaseye ördek etini alın üzerine çorbadan ilave edin servis yapın.
