



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## UMAÇ ÇORBASI

- 1 ADET ORTA BOY soğan
- 2 ÇORBA KAŞIĞI Bizim Mutfak Un
- 2 ÇORBA KAŞIĞI Bizim Margarin
- 1 ADET tablet Bizim Mutfak Tavuk Bulyon
- 1 PAKET Bizim Mutfak Domates Çorbası
- 2 TATLI KAŞIĞI nane

2 ÇORBA KAŞIĞI BİZİM MARGARİN İLE RENDELENMİŞ ORTA BOY SOĞAN PEMBELEŞENE DEK KAVRULUR, BU ARADA PAKET ÜZERİNDE YAZAN TARİFE UYGUN OLARAK BİZİM MUTFAK DOMATES ÇORBASI HAZIRLANIR, KAVRULMUŞ SOĞANLARIN ÜZERİNE BİZİM MUTFAK DOMATES ÇORBASI EKLENİR, KARIŞTIRILDIKTAN SONRA 1 TABLET BİZİM TAVUK BULYON EKLENİR KARIŞTIRILARAK KISIK ATEŞTE KAYNAMASI BEKLENİR. HAZIRLADIĞIMIZ KARIŞIM KAYNARKEN BİR KASEYE KOYDUĞUMUZ 2 ÇORBA KAŞIĞI UNU MUSLUKTAN ÇOK İNCE SUYUN ALTINDA EL İLE UFALANARAK KÜÇÜK PARÇALAR HALİNDE HAMUR HALİNE GETİRİLİR, KAYNAYAN ÇORBAMIZA SÜREKLİ KARIŞTIRILARAK HAMURLAR İLAVE EDİLİR VE HAMURLARIN PİŞMESİ İÇİN 15 DAKİKA DAHA KISIK ATEŞTE PİŞİRİLİR. SON OLARAK OCAKTAN ALMADAN NANE EKLENİR VE SERVİS YAPILIR.