



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

UMAŞ ÇORBASI

Süheyla Beydili

1 bardak haşlanmış kuru fasulye
1 adet soğan
1 kaşık domates salçası
1 bardaktan biraz fazla un
1/2 kaşık biber salçası
1 paket Maggi et ya da tavuk bulyon
2 kaşık sıvıyağ
1 kaşık tereyağ
Nane
Tuz

Soğanı ince ince doğrayın, bir tencereye alın. Sıvıyağı da ilave ederek hafifçe sararana kadar kavurun. Üzerine salçaları ve bir bardak kadar haşlanmış kuru fasulyeyi ekleyin. Bir iki çevirdikten sonra üzerine 6-7 bardak kadar su ilave edin, bulyon ve çok az tuz ekleyin ve kaynamaya bırakın.

Diğer tarafta bir bardak unun üzerine biraz tuz ilave ettikten sonra, sicim gibi su akıtarak elinizle ovalayın ve kumlu dokuda minik parçalar elde edene kadar elinizle bu işleme devam edin. Bu hamurları kaynamakta olan tencereye alın ve çorbanızı karıştırarak hamurların birbirine yapışmasına engel olun. Bir süre daha kaynatın, bu arada çorbanız koyulaşacak ve güzel bir kıvam alacaktır. Yaklaşık 10 dk. sonra çorbanız hazırdır. Bir tavada tereyağını eritin, üzerine bir kaşık kadar nane ekleyin ve bu sosu da servis yaptığınız çorbaların ilave edin.