



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UMMAÇ ÇORBASI

Ayten Çetin

1 Su Bardağı Un
1/2 Su Bardağı Barbunya
1 Çorba Kaşığı Tereyağı
1 Tatlı Kaşığı Nane
2 Çay Kaşığı Tuz
2 Çay Kaşığı Karabiber
1/2 Adet Limon Suyu
10-12 Su Bardağı Su veya Et suyu

Gecedan ıslattığımız barbunyaları haşlayalım. Una 3-4 yemek kaşığı kadar su döküp elimizle ovalım. Biraz bekletip kuruttuktan sonra tekrar elimizle iyice ufalayıp kenara alalım. Tencereye 10-12 bardak su veya et suyu koyalım. Kaynayınca ufaladığımız unu ve hemen arkasından barbunyayı ekleyelim. 25-30 dakika kadar kısık ateşte helvelenene kadar pişirdikten sonra ocağın altını kapatmaya yakın, tereyağında kavurduğumuz naneyi, tuzu, limon suyunu ve karabiberi ekleyelim. Sıcak sıcak servis yapalım.

