



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UNAŞ ÇORBASI (TÜRKMENİSTAN)

<https://www.aksam.com.tr>

Hamur için:

1 yumurta

3 su bardağı un

1 çay kaşığı tuz

Su

Diğer malzemeler:

1 adet tavuk kalçası suyu

İsteğe göre 1,5 yemek kaşığı domates salçası

4 yemek kaşığı sıvı yağ

Tuz

Karabiber

Önce hamuru hazırlayın. Yumurtaları kırın ve biraz tuz ekleyerek karıştırın. Su ekleyin ve karıştırın. Çok sert hamur olmaması lazım çokta yumuşakta olmasın. Erişte hamuru kıvamı yeterli. Hamuru strece sarın ve dinlendirin.

Dinlenen hamuru incecik açın. Erişteden daha ince kesin.

Tencerede yağı ısıtın. Salçasını ekleyin ve karıştırın. Üzerine tavuk suyunu ekleyin ve kaynamaya bırakın. Tuzlu su kaynadıktan sonra hamuru ekleyin.

Hamurlar da pişince üzerine karabiber ekleyin. Unaş çorbası servise hazır.

