



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU HAMUR ÇORBASI

MALZEME

8 kahve fincanı un
2 yumurta
biraz tuz
1,5 Kahve fincanı su
1 soğan
250 gr yağsız kıyma
yarım demet maydanoz
biraz tuz
karabiber,
1/2 kilo yoğurt
8 bardak et suyu
1 çorba kaşığı (silme) kekik
4 çorba kaşığı (silme) sadeyağ ya da margarin
3 çorba kaşığı (silme) kuru nane

YAPILIŞI:

Tencere içine kıyma ve rendelenmiş soğanı koyup, etin rengi dönene kadar kavurun. Sonra tuz, biber ve incecik doğranmış maydanozu ete ilâve edin. İyice karıştırdıktan sonra, kıyma saldığı suyu çekinceye kadar 18 - 20 dakika pişirip ateşten indirin.

Bu arada, 7 fincan unu hamur tahtasına koyup, ortasını çukur gibi açın. Buraya 1 yumurtanın tamamıyla, ikincinin sarısı, tuz ve suyu koyun. Hepsini birlikte karıştırıp sıkıca bir hamumur yoğurun. Üzerine nemli bir bez örtüp 1 saat kadar dinlenmeye bırakın. Sonra bu hamuru, kalan 1 fincan unla bıçak sırtı kalınlığında açın hazırladığınız kıymalı, içi açılmış hamurun üzerine yarımşar parmak ara ile, fındık iriliğinde sırayla koyun. Sonra üzerine katlayın. Hamuru ceviz iriliğinde, dört köşe parçalar halinde kesin. Kenarlarını açılmamaları için iyice bastırın. Hepsi bitince, tencerede kaynamakta olan et suyuna atın. Ve yumuşayınca kadar 13 -15 dakika haşlayın. Sonra bir kâseye boşaltın. Üzerine kekikli, naneli kızgın yağı gezdirin ve yanında, bir çatalla iyice çarpılmış yoğurt olduğu halde servis yapın.