



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YÜZÜK ÇORBASI (OSMANİYE)

Malzemesi:

1 kg kadar un

Yeterince su ve tuz

Nohut ve ekşi

İç harcı için : Yarım kg kuru soğan

250 gr kıyma

Yarım demet maydanoz

Yeterince tuz ve karabiber

Sosu için:

1 su bardağı yağ

Yarım yemek kaşığı salça

4-5 diş sarımsak

Bir miktar kuru nane

Yapılışı:

1 kg un kulak memesi yumuşaklığında hamur yapılır.

İç harcı: Yarım kilo kuru soğan ince, ince kıyılır. Kıyılan bu soğanın içine kıyma, maydanoz, salça, tuz ve

karabiber ilave edilerek iyice karıştırılır. Önceden hazırlanan hamur küçük pazı haline getirilerek kare, kare

kesilir. Bu karelerin içine hazırlanan harç konularak hamurun ağız kapatılır. Bu hamur dinlenmeye bırakılır. Bir

miktar nohut haşlanır. Nohut haşlandıktan sonra su ilave edilir ve su kaynatılır. Kaynayan suya hazırlanan hamur

konularak su birazda hamur ile kaynatılır. Hamur kaynadıktan sonra bir miktar ekşi ilave edilir.

Sosu : 1 su bardağı yağ yakılarak içerisine sakça, sarımsak ve kuru nane eklenir. Hazırlanan bu sos çorbanın

üzerine dökülür. Böylece çorba hazır hale gelir.