



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

HAMUR ÇORBASI



6 adet kare milföy hamuru
150 gr kıyma
1 su bardağı nohut
1 adet küçük soğan
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
Yarım çorba kaşığı domates salçası
Yarım çorba kaşığı biber salçası
2 çorba kaşığı tereyağı
8 su bardağı su

- # Soğan rendelenir, kıyma, karabiber ve tuz iyice karıştırılır.
- # 4 adet milföy hamuru unlu zeminde, merdaneyle biraz büyütülür. Bıçakla mantı gibi yarım kibrit kutusu kadar karelere kesilir.
- # Ortalarına kıymalı iç konur. Önce köşeden köşeye üçgen katlanır, sonra iki ucu birleştirilir. Hepsini aynı şekilde hazırlanır.
- # Kalan 2 adet milföy hamuru 1 santimlik şeritler kesildikten sonra tekrar 1 santim enine kesilerek küçük kareler kesilir.
- # Tavaya tereyağın yarısı konur, içli ve isiz hamurlar altın rengi kızartılır.
- # Tencereye kalan tereyağı, biber ve domates salçaları konur. Salçaların kokusu gidene kadar kavrulur.
- # Üzerine su eklenir. Kaynayınca haşlanmış nohut, tuz atılır.
- # Bir kez daha kaynayınca hamurlar ve nane atılır. Hemen ateşten alınır.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Çorbada milföy hamuru kullanıldığı için hamurlar çok çabuk yumuşar; bu yüzden çorba pişirildiği öğün tüketilmelidir.