



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

## HAMURLU İFTAR ÇORBASI



350 gr tavuk kuşbaşı  
1 adet kuru soğan  
1 adet havuç  
1 adet patates  
5 çorba kaşığı sıvıyağ  
1 tatlı kaşığı tuz  
8 su bardağı su  
Hamur için:  
2 çorba kaşığı un  
1 çay bardağı su  
1 çay kaşığı tuz  
Üzeri için:  
10-15 dal maydanoz

- # Tavuk kuşbaşı, keserek biraz daha küçültülür. Soğan ince kıyılır. Havuç ve patates soyulur, ufak küp şeklinde doğranır.
- # Tencereye sıvıyağ konur, orta ateşte ısınınca soğan atılır. Normalden biraz fazla kavrulur.
- # Tavuk konur, 10 dakika kadar çevrilir.
- # Havuç eklenir, 5 dakika sonra patates katılır.
- # Bütün sebzeler yumuşayınca sıcak su ve tuz ilave edilir, kaynamaya bırakılır.
- # Bu arada un, su ve tuz çırpılarak bir bulamaç elde edilir.
- # Bulamaç, çay kaşığı yardımıyla kaynayan suya lokma lokma atılır.
- # 10 dakika sonra ateşten alınır.
- # Servis sırasında üzerine kıyılmış maydanoz serpilir.

Not: Bu çorba et kullanılmadan sadece sebzelerle de hazırlanabilir.