TATAR ÇORBASI

1 Dolu çorba kaşığı un
1 Çay bardağı sıvıyağ
1 Çorba kaşığı salça
11 Su bardağı su
1,5 Tatlı kaşığı tuz
1,5 Tatlı kaşığı kuru nane
1 Su bardağı yoğurt
Hamuru İçin;
2 Su bardağı un
1 Adet yumurta
Yarım tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar ılık su
İçi İçin;
100 gr. kıyma
1 Adet küçük kuru soğan
3 Çorba kaşığı sıvıyağ
Yarım tatlı kaşığı karabiber
Yarım tatlı kaşığı tuz

İlk işlem olarak hamur yapılır. Çukur bir kaba 1,5 su bardağı un konur, ortası açılır, yumurta kırılır, tuz eklenir, kıvama gelene kadar ılık su ve kalan yarım bardak un ekleyerek orta sert bir hamur yapılır.
Hamurun üzeri kapalı olarak yarım saat dinlenmeye bırakılır, bu arada iç hazırlanır. Teflon tavaya sıvıyağ konur, kızınca ince kıyılmış soğan eklenir, soğan yumuşayınca kıyma katılır, suyunu salıp çekince tuz ve karabiber eklenir ateşten alınır.
Hamur, yarım saat dinlendikten sonra, 2 parçaya bölünür, her parça oklava ile olabildiğince ince açılır. Açılan hamurun yarısına bir parmak ara ile yan yana nohut büyüklüğünde kıymalı iç konur, kıyma konmayan diğer yarısı üzerine dikkatlice kapatılır.
Konan kıymalar ortada kalacak şekilde hamur rulet ya da bıçakla kare şeklinde kesilir.
Hazırlanan içli hamurlar biraz suyunu çekmesi için bekletilir. Bu arada tencereye 1 çay bardağı sıvıyağ konur, ısınınca un eklenir, kokusu gidene kadar kavrulur. Üzerine salça ve kuru nane eklenir, birkaç kez daha çevrilir.
Karışımın üzerine 10 su bardağı sıcak su dikkatlice dökülür, 1,5 tatlı kaşığı tuz eklenir, kaynayınca hazırlanan hamurlar katılır.
Bu arada yoğurt, 1 su bardağı su ile çırpılır, çorbadan 1 kepçe alınır, ılıtılır. Hamurlar çorbanın yüzeyine çıkınca yoğurt eklenir, 5 dakika daha kaynatılır, ocaktan alınır.

Not: Tatar çorbası, servisten kısa süre önce hazırlanmalıdır, uzun süre çorbada kalan hamurlar şişeceği için, içi boşalır.