

Kırklareli Umac Çorbası

Toplam 45 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 25 dk

6 kişilik

Kolay

~230 kcal

Açılış 5/10

Kırklareli umac çorbası, unla elde ovulan minik hamur kırıntılarıyla yoğurtlu terbiyeyle pişiren Trakya çorbasıdır.

Malzemeler

- 2 su bardağı Un
- 1 adet Yumurta
- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 6 su bardağı Su
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Kuru nane
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Unun 1.5 su bardağı, yumurta ve tuzun yarısını elde ovalayarak umac kırıntı yapın.
2. Umac kırıntılarını tepsiye 10 dakika kurutun.
3. Suyu tencerede kaynatarak umac kırıntılarını ekleyin.
4. Kırıntıların 10 dakika karıştırılarak pişirin.
5. Yoğurt, kalan un ve 0.5 su bardağı soğuk suyu çırpın.
6. Yoğurtlu terbiyeyi çorbaya ince akıtıp 5 dakika kaynatın.
7. Tereyağında kuru naneyi 1 dakika kızdırıp çorbaya üstüne gezdirin.

PÜF NOKTASI

Umac kırıntılarını elde ufalamak çorbanın hamur topakları yerine taneli kalmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine kızdırılmış tereyağı hane gezdirip sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta