

# Zonguldak Uğmaç Çorbası

Toplam 46 dk Hazırlama 22 dk · Pişirme 24 dk 6 kişilik Orta ~230 kcal

Zonguldak uğmaç çorbası unla elde ufalanan minik hamur parçalarını yoğurtlu terbiyeyle buluşturan sıcak ve ekonomik bir çorbadır.

## Malzemeler

### Uğmaç için

- 1.5 su bardağı Un
- 1 adet Yumurta
- 1 çay kaşığı Tuz

### Terbiye için

- 1.5 su bardağı Yoğurt

### Çorba için

- 6 su bardağı Su

### Üzeri için

- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Kuru nane
- 0.5 çay kaşığı Pul biber

## Yapılışı

- Un, yumurta ve tuzu avuç içinde ufalayarak küçük uğmaç taneleri hazırlayın.
- Suyu tencerede kaynatın.
- Uğmaçları kaynayan suya serpererek ekleyin ve karıştırın.
- Çorbayı 2 dakika uğmaçlar yumuşayana kadar pişirin.
- Yoğurdu sıcak çorba suyula tencereye yavaşça katın.
- Tereyağı, nane ve pul biberle 1 dakika kızdırın.
- Çorbanın üstüne naneli yağ gezdirip servis edin.

### PÜF NOKTASI

Uğmaçları unlu avuçta küçük ovalamak çorbanın içinde hamur topağı kalmasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Naneli tereyağı ve limonla sıcak kaselerde servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta