

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