Sütlü umaç çorbası

3 kişilik

Malzemeler

100 g	Buğday unu 1 su bardağı
1 kg	Su 5 su bardağı
10 g	Tuz ½ yemek kaşığı
413 g	Süt 2 su bardağı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Una azar azar birkaç kaşık su katıp topaklı bir hamur yapın.
2. Suyu kaynatın, hamuru yavaş yavaş içine ufalayın, tuzu ekleyip yaklaşık 5 dakika kaynatın.
   5 dk
3. Sütü ekleyip bir taşım kaynatın ve ocaktan alın.

Son hâli: 1 Kasım 2026
Ekincek, S., Yöresel Yemek Reçetelerinin Derlenmesi: Bilecik Yenipazar Örneği (2022)
tatname.com/tr/tarif/sutlu-umac-corbasi-bilecik-yenipazar