# Umaç çorbası

**4 kişilik · 3 sa 25 dk**

## Malzemeler

| | |
|---|---|
| **250 g** | Dana kuşbaşı |
| **200 g** | Patates<br>1 adet |
| **40 g** | Havuç<br>¾ adet |
| **20 g** | Taze soğan |
| **10 g** | Maydanoz<br>2½ yemek kaşığı |
| **800 g** | Su<br>4 su bardağı |
| **85 g** | Buğday unu<br>¾ su bardağı |
| **45 g** | Yumurta<br>1 adet |
| **15 g** | Su |
| **2 g** | Tuz<br>¼ çay kaşığı |

## Alerjen

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

## Yapılışı

1. Eti bütün olarak haşlayın. Piştiğinde liflere dik kesin; her kişiye 1-2 parça düşsün.
2. Havucu ve maydanozu minik küpler yapın. Taze soğanı ince kıyın. Patatesi dilimleyin.
3. Unu bir kapta eleyip ortasını çukur yapın. Çukura yumurtayı, tuzu ve 15 g suyu koyup karıştırın. Parmaklarınızla ovup nohuttan biraz büyük taneler elde edin; yapışmasınlar diye ovmayı sürdürün.
4. Haşlama suyunu süzüp 800 ml'sini kaynatın (düz su da olur). Patatesi, soğanı, havucu ve maydanozu atıp sebzeleri pişirin.
5. Çorbanın son 5-8 dakikasında hamur tanelerini katın. Tuz ekleyip karıştırarak pişirin, sıcak servis edin.
   **5 dk**

Son hâli: 1 Kasım 2026
Moldalieva S., Sormaz Ü., Tatar Türkleri'nin Yemek Kültürü Üzerine Bir Araştırma (2025)
tatname.com/tr/tarif/umac-tatar-moldalieva