ADANA ÇORBASI

2 litre et suyu
200 gr. kıyma
Yarım bardak nohut
1 orta domates veya bir çorba kaşığı salça
1 kahve fincanı sirke
2 tatlı kaşığı kekik
Tuz
Karabiber

Et suyuna bir gece önce tuzlu suda ıslatılmış ve yumuşayıncaya kadar haşlanmış nohut, küçük küçük doğranmış, 5 dakika pişirilerek püre haline getirilmiş domates veya salça ile yarım çorba kaşığı tuz koyularak bir tencerede kaynatılır. Diğer tarafta, kıyma, biraz tuz ve karabiberle .yoğurulur. Fındık büyüklüğünde parçalar, avuç içinde yuvarlanarak köfte haline getirilir ve kaynayan nohutlu et suyuna atılarak 20 dakika pişirilir. Tencere ateşten alınarak çorbaya bir kahve fincanı sirke ilave edilir, istenirse kekik serpilir ve iyice karıştırılıp kaseye alınarak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:66873 • adı:ADANA ÇORBASI • gönderen:kutu kutu pense • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:19