



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİNÇAR ÇORBASI (ARTVİN)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Toplanan çinçar (ısırgan otu), yıkandıktan sonra, ince ince kıyılır. Daha sonra tekrar yıkanarak haşlanır. Haşlanmış cincara, un katılarak terbiye edilir. Terbiye edilmiş malzemeye yeter miktarda su ilave edilip 10-15 dakika Orta ateşte kaynatılarak hazırlanır.

Not: Çinçar (ısırgan otu) ile yapılan bu çorba daha çok sahil ve sahile yakın yerlerde yaygındır.

