



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DİMBİL ÇORBASI (SAKARYA)

(Manav Kültürü)

<https://www.sakarya54.net>

Un 1 Küçük Kase  
Tuz 1 Tatlı Kaşığı  
Su + 6 Su Bardağı  
Sıvı Yağ 1 Tatlı Kaşığı  
Soğan 1 Adet Orta Boy  
Kırmızı Biber 2 Tatlı Kaşığı

1 Küçük kase un, 1 bardak su ve 1 tatlı kaşığı tuz ile hazırlanan mayasız bir hamurdan olur. Kıvamı biraz katı tutulur. Ancak bu çorbayı yapmak için özel bir hamur hazırlanmaz. Evlerde düdük makarna yapıldığı zaman makarna olarak sarılamayan hamurlar değerlendirilme amacıyla yapılan bir çorbadır. Kalan hamurlar kopartılarak unlu bir tepsinin içine atılarak bekletilir.

Öncelikle tencerede 6 bardak su kaynatılır. Parçalar karıştırılarak suyun içine atılır. Bu sırada 1 tatlı kaşığı tuz atılarak kaynamaya bırakılır. Diğer taraftan bir tavanın içine 2 kaşık sıvı yağ konur. İçine 1 orta boy ince doğranmış soğanlar atılır. Hafif pembeleşene kadar kavrulur. İçine 2 tatlı kaşığı toz kırmızı biber konarak kızdırılır. Hazırlanan sos kaynamakta olan çorbanın içine dökülür. Bir taşım daha kaynadıktan sonra ocaktan indirilir.