



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

EKŞİLİ ADANA ÇORBASI

250 gr. Kıyma
250 gr. Fiyonk Makarna
150 gr. Nohut,
6 diş Sarımsak
1 adet Limonun suyu
150 gr. Margarin
Yeterince Et Suyu ya da Su
Tuz
Karabiber
Pul Biber ve Kuru Nane

Akşamdan ayıklayıp ıslattığımız nohudu 2 litre kadar suyla haşlayalım. Nohutların pişmesine yakın makarnayı da ilave edip hep birlikte pişirelim. Rendelenmiş 1 baş kuru soğan, kıyma ve yeterince tuzla karabiberi iyice yoğurup nohut büyüklüğünde köftelikler yapalım. Bu köfteleri 100 gr. margarin yağında pişirdikten sonra tencerede pişmiş olan nohut ve makarnaya ilave edelim. 1 çay bardağı dolusu limon suyunu ilave edip bir taşım daha kaynatalım. 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber, 1 tatlı kaşığı kuru nane, yeterince tuz ve karabiberi 50 gr. kadar yağda kızdırıp çorbaya ilave edelim. 1-2 dakika daha kaynatıp sıcak sıcak servis yapalım.