



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERİŞKA ÇORBASI (ADANA)

Prof. Dr. Erman Artun

8 bardak et suyu
3 kaşık yağ
2 büyük soğan
4-5 diş sarımsak
Yarım kg domates
Yarım kg ıspanak
Hamur için;
3 fincan un
3 yumurta
Tuz
Karabiber
Yarım çay kaşığı karbonat

İnce kıyılmış soğan, ezilmiş sarımsak yağda kavrulur, üzerine domates, ince ince kıyılıp doğranmış ıspanak ile birlikte konur. 10 dakika daha kavrulur, Üzerine et suyu, tuz ve karabiber konup kaynamaya bırakılır. Bir kabın içinde un, yumurta, karbonat, biraz tuz karıştırılıp biraz sıvı kıvamda hamur yapılır. Hamurlar küçük toplar şeklinde kaynayan çorbanın içine atılır. Yarım saat pişirilir.