



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YÜKSÜK ÇORBASI (ADANA)

Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı

500 gr. un
250 gr. kıyma
1 yumurta
1 baş soğan
2 limon
1 su bardağı nohut
3 su bardağı et suyu
2 yemek kaşığı salça
Tuz
Karabiber

500 gr. un hamur tahtasına elenir. içine yumurta, tuz ve su ilave edilerek sertçe bir hamur yapılır. iyice yoğrulan hamur üzerine nemli bir bez örtülerek yarım saat kadar dinlendirilir. Dinlenen hamur un serpilmiş tahtada açılarak 2 cm. kareler halinde kesilir.

İnce kıyılmış soğan, tuz ve karabiber kıymaya ilave edilerek iyice karıştırılır. Hazırlanan bu karışım kareler halinde kesilen hamurun içine konur. Hamurun dört köşesi birleştirilerek yapıştırılır. Eritilmiş yağ, salça, et suyu ve nohut kaynatılır.

Hamurlar bu karışımın içine atılarak su yüzüne çıkıncaya kadar yaklaşık 30 dakika kaynatılır, limon suyu ilave edilir. Pişen çorba, üzerine nane serpilerek yapılır.