



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESME HAMUR ÇORBASI (KAYSERİ)

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

1 litre su veya et suyu
150 gr kesme çorba (Hazır olarak satılır, şehriyenin dikdörtgen hali)
2 adet rendelenmiş domates veya 1 kaşık salça
2 kaşık yağ
150 gr kıyma
Baharat
Tuz
Kuru nane

Tencereye kıyma konur, kıyma suyunu çekince (kıyma bu aşamada tahta kaşık ile iyice dağıtılarak tane tane olması sağlanmalıdır.) yağ ilave edilerek birlikte kavrulur. Domates veya salça baharatlarla birlikte eklenerek kavurmaya devam edilir. Daha sonra üzerine et suyu ilave edilerek kaynamaya bırakılır, su kaynayınca kesme çorba ve kuru nane (arzu edilirse kıyma kavrulduktan hemen sonra eklenebilir.) eklenir, ara ara karıştırılarak pişirilir.

