



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUNİ ÇORBA (ŞİRİNLİ ÇORBA) (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

1 bardak piring
5-6 bardak su
1 yemek kaşığı Antep pekmezi
1/2 bardak şeker
1 çay kaşığı rezene (mayana)
5-6 yemek kaşığı dövülmüş ceviz

Pirinci yıkayıp süzün, 5-6 bardak su ile bir tencerede kaynatın.
Pirinçler pişince pekmez ve şekeri ilâve edin. Çorba kıvamına gelinceye kadar pişirmeye devam edin.
Piştikten sonra ocaktan alın. İyice ezilmiş rezene ve biraz dövülmüş ceviz serperek servis yapın.

Not: Tatlısını damak zevkinize göre ayarlayabilirsiniz. Rezene (mayana) sevmeyen kullanmayabilir. Bu tatlı çorba Gaziantep mutfağında pek çok yemeğin eşlikçisidir. Özellikle içli köfte, yapma, süzek yapması ya da Arap köftesinin yanında verilir. Lohusaya sütü bol olsun diye şirinli çorba ile Arap köftesi yedirmek âdettendir. Gaziantep ağzında 'şirinni çorba' da denir. Şirin sözcüğü Farsçadan gelme olup tatlı demektir. Aynı çorba piring yerine dövme ve nohut ile de yapılabilir.