



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ADANA ÇORBASI

200 gr. kıyma
1 Bardak nohut
2 Domates ya da 3 kaşık salça
Tuz, biber, kekik
8 Bardak et suyu
1 Fincan sirke.

Piştirilerek püre haline getirilmiş domates yada salça ve yeteri kadar tuzu, et suyuna katın. Buna bir gece önceden ıslatılıp, haşlanmış nohudu katın. Kıymayı, tuz ve biberle kavurup küçük köftelikler yaparak içine atın. 20 dakika pişirin. Ateşten alınca sirke, biraz kekik katın.

[ML@ Sıkma için tıklayın](#)