



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ADANA ÇORBASI

Bir tencereye 8 bardak et suyu koyun Buna yumuşayınca kadar haşlanmış 10 gram kadar nohut, pişirilerek püre haline getirilmiş 1 domates katın. Tuz koyun, kaynatın. 200 gram kadar kıymaya bir miktar tuz ve karabiber katın. Fındık büyüklüğünde parçalar kopartıp avuç arasında köfte gibi yuvarlayın. Bunları nohutlu çorbanın içine atıp etler pişinceye kadar haşlayın. Bir kahve fincanı sirke ile biraz kekik ilave ederek kaseye boşaltın.