



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ADANA ÇORBASI

250 gram Kıyma
2 adet Domates
8 bardak et suyu
1 bardak nohut
Tuz
Karabiber
Sirke
Kekik

Piřirerek püre haline getirdiğiniz 2 domatesi, yeterince tuz ekleyerek bir tencerede kaynamakta olan 8 bardak et suyuna katın. Bir gece önceden ıslatılıp haşlarımiş 1 bardak nohudu da koyun. Tuz ve biberle kavurduğunuz kıymayı minik köftelikler yapıp nohutlara ekleyin. Nohutlar piştikten sonra tencereyi ateşten indirin. 1 fincan sirkeyle, biraz kekik ekip iyice karıştırdıktan sonra servis yapın.