ADANA ÇORBASI

1 su bardağı haşlanmış nohut
150 gr kıyma
1 su bardağı et suyu
1 adet soğan
2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
1 çay bardağı sirke
2 yemek kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz,
yeteri kadar su

Kıymayı bir kaba alıp, üzerine az miktarda soğan rendeleyin. Tuz ve karabiber ilave edip yoğurun. Fındık büyüklüğünde köfteler yapıp, tavada soteleyin. Çorba için 1 adet soğanı yemeklik doğrayın. Tencerede sıvıyağı, sana margarin ısıtıp, soğanı ilave edin. Üzerine biber salçası ve domates salçası ekleyip, kavurun. Daha sonra üzerine 1 çay bardağı sirke,1 su bardağı et suyu ve 1 su bardağı haşlanmış nohudu ilave edip kaynatın. Tencereye son olarak minik köfteleri ve sıcak su ilave edin. Çorba kaynayınca servis tabağına alıp, üzerini nane ile süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:90239 • adı:Adana Çorbası • gönderen:Cankat • indirme tarihi:02.05.2025 - 22:00