



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ADANA ÇORBASI :

Malzeme :

2000 gr. et suyu (8 bardak)

200 gr. kıyma

100 gr. nohut (1/2 bardak)

1 orta domates

1 çorba kaşığı salça

1 kahve fincanı sirke

2 kahve kaşığı kekik

Tuz, biber

Yapılışı :

Bir tencereye et suyu konur, buna bir gece suda ıslatılmış ve vñ muşuncaya kadar haşlanmış 10 gr nohut, küçük doğranmış ve 5 dakika kadar pişirilerek püre haline getirilmiş bir domates veya 1 çorba kaşığı domates salçası ve yarım çorba kaşığı tuz koyarak kavuntılır. Diğer taraftan 200gr kıymaya bir miktar tuz ve karabiber konu rak yoğurulur ve küçük köftelikler yapılır. Bu köfteler nohutlu et suyuna atılarak 20 dakika haşlanmaya bırakılır. Sonra, tencere ateşten alınarak çorbaya 1 kahve fincanı sirke, kekik ilâve edilir. Servis yapılır.
