



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ADANA GAR ÇORBASI

1 adet domates (küp doğranmış)  
1 yemek kaşığı tereyağı  
Köfte harcı için:  
250 gr. köftelik kıyma  
1 yemek kaşığı domates salçası  
Tuz  
Karabiber  
Sos için:  
2 yemek kaşığı sirke  
2 tatlı kaşığı kekik

Kıyma, salça, tuz ve karabiberle yoğrulur. Fındık büyüklüğünde biçimlendirilir. Bir tencerede tereyağı eritilir, domates ve et suyu katılır. Kaynayınca haşlanmış nohutlar eklenir. 15 dakika daha pişirildikten sonra köfteler atılır. Bir 15 dakika daha kaynatılıp, sirke ve kekik eklemesiyle servis yapılır.