



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AKILDAKLI (ADANA)

Duygu zcan

Yarım kg biber
Yarım kg patlıcan
Yarım kg fasulye
Yarım kg domates
Yarım kg dövme
Yarım kg nohut
2 tane patates

Biber, patlıcan, fasulye ve domates ufak ufak doğranır.
Dövme ve nohut iyice yıkanır. Isıtılmış su tencereye aktarılır.
Bu malzemeler piştikten sonra sarımsak dövölür.
Salça, nane ve yağ karıştırılıp tavada kavrulur.
Çorbanın üzerine dökölür ve akıldaklı orbamız yemeğe hazır olur.

