



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAKILDAKLI ÇORBA (OSMANİYE)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Yarım kg patlıcan
Yarım kg kuru fasulye
Yarım kg dövme
1 Çay bardağı nohut
2 tane yeşil biber
3 litre su
250 gr yeşil fasulye
250 gr kabak
1 yemek kaşığı tuz
2 yemek kaşığı nar ekşisi
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı kırmızı biber
1,5 yemek kaşığı tuz
2 yemek kaşığı salça
1,5 yemek kaşığı sıvı yağ
2 yemek kaşığı kuru nane
5 diş sarımsak

Biber, patlıcan, yeşil fasulye, kabak ufak ufak doğranır. Dövme ve nohut kuru fasulye iyice yıkanır çukur bir kaba ısıtılmış su tencereye aktarılır iyice haşlanır. Sonra ufak ufak doğranan malzeme katılarak biraz kaynatılır. Bu malzemeler piştikten sonra sarımsak dövülür. Salça, nane ve yağ karıştırılıp tavada kavrulur. Çorbanın üzerine dökülür ve çakıldaklı çorbamız yemeğe hazır olur.

