



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇAKILDAKLI ÇORBASI (OSMANİYE)

- 1 çay bardağı döğme
- 1 çay bardağı nohut
- 1 çay bardağı kurufasülye
- 4 adet patlıcan
- 4 adet yeşil ve kırmızı biber
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 adet soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı kuru nane
- 1 yemek kaşığı ekşi
- 2 yemek kaşığı margarin

Kuru baklagiller haşlanır daha sonra içerisine küp küp doğranmış patlıcan ve kabak eklenir biberler tüm eklenir sebzeler pişince ayrı bir tencerede margarinde bir adet soğan kavrulur salça kuru nane sarımsak ekşi katılır bir kere ocakta çevrilir haşlanmış sebzelerin üzerine dökülür servise sunulur