



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇEMEN ÇORBASI (ADİYAMAN)

Sığınmacılar ve Göçmenlerle Dayanışma Derneği

1 yemek kaşığı tereyağı
1 yumurta
1 avuç kadar kıyma
1 domates
3-4 adet biber
1,5 yemek kaşığı biber salçası
Karabiber
Pul biber
1 yemek kaşığı sarı çemen tozu
2,5 kaşık un
Nane
Maydanoz (incecik kıyılmış)
3- 4 diş sarımsak
Tuz

Bir tavada tereyağını eritip içine yumurtayı kırarım.

Piştikten sonra kaşıkla yumurtayı parçalarım.

Piştirirken karıştırırsam yumurta parça parça olmaz. İstedğim, çorbada görülecek irilikte parçalar elde etmek.

Tencerede kıymayı kavururum. Bu arada domates ve biberleri ince ince kıyarım.

Kavurduğum kıymayı içine eklerim.

Biber salçası, pul biber ve karabiberi de ilave edip hepsini birlikte biraz daha kavururum ve pişmiş olan yumurta parçalarını ilave ederim.

Üzerine 6-7 bardak soğuk su ekleyip kaynamaya bırakırım.

Bu arada çemen tozu ile unu az su ilave ederek karıştırırım.

Homojen bir karışım olmalı. Bunu kaynayan suya eklerim. Çorba çok sulu değil hafif kıvamlı olmalı.

Karışım naneyi, ince kıyılmış maydanozları, sarımsakları ve tuzumu eklerim.

Çemen fazla olursa çorba acı oluyor, bu yüzden çemeni az koyarım.