



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DİMBİL ÇORBASI (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Makarnalık Hamur Parçacıkları (1 Çorba Kâsesi)

Su 1 ½ Litre

Tuz 1 Tatlı Kaşığı

Soğan 1 Adet

Kırmızıbiber 3 Tatlı Kaşığı

Sıvı Yağ 2 Çorba Kaşığı

Salça 1 Yemek Kaşığı

Rendelenmiş Domates (İsteğe göre) 2 Adet

Öncelikle 1 ½ litre su, Tencerenin içine konarak kaynatılır.

Kaynayan suyun içine hamur parçacıkları atılarak, 1 tatlı kaşığı da tuz ilave edildikten sonra kaynamaya bırakılır. Bir taraftan hamur parçacıkları pişerken, diğer taraftan bir tavanın içine iki kaşık sıvı yağ ve ince doğranmış soğanlar atılır.

Soğanlar hafif pembeleşinceye kadar kavrulur. İki tatlı kaşığı kırmızıbiber, bir kaşık salça ve domatesler de atıldıktan sonra kavurma işlemine devam edilir.

Bu hazırlanan sos, kaynamakta olan tencerenin içine dökülür ve bir süre daha kaynadıktan sonra sıcak olarak servise sunulur.

