



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİMBİL ÇORBASI (SAKARYA)

- 4 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı sıvıyağ
- 1 adet soğan
- 1 su bardağı fasulye
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
- 1 çay kaşığı nane

Un ve tuz bir kaba alınır. İçerisine su eklenerek katı bir hamur yoğrulur. Elde edilen hamurdan fasulye büyüklüğünde parçalar elde edilerek tuzlu su da haşlanır. Soğan yemeklik doğranır ve sıvıyağ eklenen bir tencerede kavrulur. Kavrulan soğanlara fasulye ilave edilir. Su eklenerek pişmeye bırakılır. Fasulyeler pişmeye yakın içerisine hamur ilave edilir. Yağ kızdırılır içerisine baharatlar eklenerek çorba üzerine dökülerek servis edilir.

