



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DUL AVRAT ÇORBASI (ADANA)

1 su bardağı mercimek
2 adet kuru soğan
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 su bardağı un
1 çay bardağı su
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı domates salçası
Kuru nane

Mercimeği üzerini geçecek kadar suda 20 dakika haşlayın.
Bu arada unu 1 çay bardağı su ile yoğurup bir hamur elde edin.
Hamuru merdaneye çok ince olmayacak şekilde açıp erişte gibi kesin.
Hamurları yapışmaması için unlayıp kenara alın.
Soğanı yemeklik doğrayın.
Zeytinyağını tencerede kızdırıp soğanı yağda kavurun.
Üzerine mercimeği haşlama suyuyla birlikte ekleyin.
Gerekirse biraz da sıcak su ilave edin ve kaynatın.
Kaynayan suya kestiğiniz hamurları ekleyin.
Tereyağını da ayrı bir tavada kızdırıp domates ve biber salçasını kuru naneyle birlikte yağda kavurun.
Hamurlar pişince naneli salçayı çorbanın üzerine gezdirip sıcak servis edin.

