



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

DUL AVRAT ÇORBASI (ADANA)

2 bardak un
1 limon
1 bardak mercimek
2 çorba kaşığı yağ
1 'er çorba kaşığı nane ve biber salçası
su
tuz

Un, tuz ve su ile kulak memesi kıvamında bir hamur yapın. Bir süre beklettikten sonra, 3 mm. kalınlığında yufkalar-açın ve küçük kareler şeklinde kesin. Mercimeği yeterince suda haşlayıp içine kestiğiniz hamurları atın ve tuzunu ayarlayın. Hamurlar pişçice limonun suyunu sıkıpateştenindirin.Eritilmişyağabibersalçası, nane karıştırarak, çorbanın üzerine dökün.

[ML® Sıkma için tıklayın](#)