



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DUL AVRAT ÇORBASI (ADANA)

2 su bardağı Un
Mercimek 2 su bardağı
Limon
Kuru nane
Tereyağı
Salça

Unu bir tepsi içine eleyin. Tuz ve su karışımı ile yoğurarak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapın. Bir süre beklettikten sonra, oklava ile 3 mm. kalınlığında yufkalar açın. Uzun şeritler kesin. Bu şeritleri üst üste koyarak, küçük küçük kıyın. Hamurların birbirine yapışmaması için yufkaların üzerine un serpin. Bütün hamuru bu yolla küçük kareler şeklinde pul pul kesip bir kenara ayırın. Öte yandan mercimeği suda haşlayın. Bir iki taşım kaynatın. Haşlanmış mercimeklerin içine kestiğiniz hamurları atın. Tuzunu ekin. Hamurlar pişince bir adet limon suyunu sıkıp ateşten indirin. Eritilmiş yağa biber salçası, nane karıştırarak, yaptığınız çorbanın üzerine dökün. Sıcak sıcak ikram edin.