



DUL AVRAT ÇORBASI (ADANA)

- 4 su bardağı su
- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 3 çorba kaşığı erişte
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı nane
- 1 tatlı kaşığı kırmızıbiber

4 su bardağı suyu tencereye alın. Mercimeği haşlayın. Kaynayınca 3 çorba kaşığı erişteyi atın. Tavada 1 çorba kaşığı tereyağını eritin. Nane ve kırmızıbiberi yağda yakın. Çorbanın üzerine gezdirip, servis yapın.



Fotoğraf "dilşad" tarafından gönderildi. 11.05.2017