



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ AYA ÇORBASI (HATAY)

3 yemek kaşığı margarin
500 gr kuzu kıyma
1 Su bardağı haşlanmış nohut
4 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı sumak ekşisi
1 çay kaşığı Pul biber
1 çay kaşığı Karabiber
1 çay kaşığı Un
2 yemek kaşığı su

4 Adet kuru soğan yemeklik doğranır, margarin ile kavrulur. Üzerine 1 tatlı kaşığı domates ve 1 yemek kaşığı biber salçası eklenir. Üzerine yaklaşık bir litre su eklenir ve güzelce karıştırılıp, kaynamaya bırakılır. Başka bir kaptan yarım kilo kıymanın üzerine bir miktar tuz, karabiber ve pul biber eklenip yoğrulur. Kıymadan fındık büyüklüğünde toplar yapıp, una bulanır. Tencerede kaynayan salçalı sosun üzerine nohutlar ve una bulanmış minik köfteler ilave edilir. Pişmeye yakın 1 yemek kaşığı sumak ekşisi eklenir ve tencere ocaktan alınır.