GİLİ GİLİ ÇORBASI (ADANA)

Prof. Dr. Erman Artun

1 kilo un
Yarım kilo kıyma
1 çorba kaşığı tuz
2 orta büyüklükte soğan
1 çorba kaşığı yaprak biber
1 çorba kaşığı karabiber
2 yemek kaşığı tereyağı
2 fincan nohut
1 çorba kaşığı kuru nane

Öncelikle hamuru hazırlanır. 1 kilo unun içine 1 çorba kaşığı tuz konur, unun alabileceğikadar su dökülerek yoğrulur. Daha sonra hamurun içi hazırlandıktan sonra kıymanın içine orta büyüklükte iki soğan kıyılır. Salça ve eritilmiş tereyağı, biberle iyice karıştırılır. 2 fincan nohut iyice yıkandıktan sonra alabileceği kadar su konur. Yoğrulan hamur, küçük parçalara bölünür. Açılan hamur kare şeklinde hamur parçacıklara bölünür. Her kare parçasına "yaprak" denir. Bu yaprakların içine hazırlanan kıyma koyulur ve birleştirilir. Bütün hamur yapraklarını alabilecek bir tencereye su ve tuz katılır. Su kaynayınca hamur yaprakları suya atılır. Hazırlanan çorbanın arzu edilirse üstüne salça ve nane kavrulup katılabilir.

© lezzetler.com tarif no:103678 • adı:GİLİ GİLİ ÇORBASI (Adana) • gönderen:siyami • indirme tarihi:18.05.2024 - 00:55