



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

HAYIR ÇORBASI (ADANA)

Prof. Dr. Erman Artun

1/2 kg. dövme
1/2 kg. gerdan eti
1 su bardağı nohut
2 kaşık yağ
Tuz
Kimyon
Karabiber

Bir gece önceden suya ıslatılan dövme ve nohut etle birlikte tuz eklenerek kaynamaya bırakılır. Et kemikten ayrılıp, yemeğin malzemesi eriyince kemikler çıkarılır. Muhallebi kıvamına gelince ateşten indirilir. Çorbanın üzerine kızgın yağ gezdirilip, baharatlar serpilir.

