



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAYIR ÇORBASI (ADANA)

500 gram aşurelik buğday
500 gram kuzu gerdan eti
1 su bardağı nohut
2 yemek kaşığı tereyağı
Tuz
Kimyon
Karabiber

Nohutları ve aşurelik buğdayları bir gece önceden suda ıslatın.
Ertesi gün sularını süzüp tencereye aktarın.
Üzerine eti de ilave edin.
Tatlandırarak kadar da tuz ilave ederek üzerini geçecek kadar suda haşlanmaya bırakın.
Suyu azaldıkça kaynar su ekleyin ve kemikler etten ayrılacak kadar yumuşayana dek pişirin.
Etler gevşeyince kemikleri tencereden alın.
Tahta bir kaşık yardımıyla karıştırarak buğdayların özleşmesini sağlayın.
Muhallebi kıvamına geldiğinde altını kapatın.
Çorbanızı kaselere bölüştürüp üzerine ayrı bir yerde kızdırdığınız tereyağını gezdirin.
Karabiber ve kimyon serpererek sıcak servis edin.

