



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HELLE (YOZGAT)

İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Kişi sayısına göre tencereye su koyulur.

İçerisine yaklaşık 1 su bardağı bakladan atılır.

Demli bir çay rengi alana kadar kaynatılır.

Daha sonra içine 1 çay bardağı kadar haşlanmış yarma koyulur ve bir süre de böyle kaynatılır.

1 yemek kaşığı kavrulmuş un soğuk suda özenerek yavaş yavaş çorbanın içerisine ilave edilir.

Servis edilmeden önce üzerine ince kıyılmış kum soğan yağda yakılarak gezdirilir.

Not: Kazankaya yöresindeki deyimle "buynuz pakla" (kum fasulyeden çok daha küçük olan ve sadece çorba yapımında kullanılan açık renkli bir kuru baklagil) çorbası.
