



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HRİSİ (KARATAŞ ADANA)

Duygu Özcan

Koç
Buğday
Nohut
Su
Tuz
Kimyon
Karabiber

Nusayriler (Arap Alevileri) arasında kutsal bir çorbadır. Büyük kazanlarda pişirilip, dini ritüellerden sonra dağıtılır. Yapımı çok büyük emek gerektiren 5-6 saat süren bir ön hazırlık aşamasından sonra bile neredeyse 12-13 saatlik bir zaman diliminde pişirimi gerçekleşen bir yemektir. Bayram, adak vb. özel günlerde yapılır. Çorba odun ateşinde pişirilir ve lapa kıvamına gelene kadar sürekli karıştırılır. Ve çorba yapımında çalışanların sevap kazandığına inanılır. Bayanların regl olmaması olanlarında çorba yapımına yaklaşmaması gerekir. Çünkü günah sayılır. Ve çorba piştikten sonra ayrı kazanlarda parça kuyruk yağı pişirilip üzerine konarak yöre halkına dağıtılır. Dağıtım sabah namazı kılındıktan sonra gerçekleşir ve bir ekmek ile dağıtılır. Yenmeden önce Fatihâ sûresi okunur.

