



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAMHI ÇORBASI (ADANA)

<https://www.sabah.com.tr>

500 gram dövme (aşurelik buğday)
1 su bardağı nohut
500 gram gerdan eti
2 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
Tuz

Aşurelik buğday ve nohudu bol suda yıkayıp bir tencereye alın. Eti üzerine yerleştirin. Üzerini dört parmak geçecek kadar su ekleyin. Arada bir köpüğünü alarak buğday ve et yumuşayana dek pişirin. Tuzunu ayarlayın. Daha sonra eti kemikten ayırıp parçalar halinde yeniden tencereye ekleyin. Tereyağını bir tavaya alıp eritin. İyice ısınınca kimyon ve karabiber ekleyip ocaktan alın. Kaselere önce çorbayı koyun. Üzerine baharatlı tereyağı gezdirip sıcak servis yapın.

