



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KARA ÇORBA (ADANA)

Prof. Dr. Erman Artun

1 su bardağı nohut
1 su bardağı kuru fasulye
1 su bardağı dövme
1 demet ıspanak
Limon suyu
Tuz
Salça
Su

Dövme ocağa konularak pişirilir. Haşlanmış nohut ve fasulye de içine konularak kaynatılır. Pişmesine yakın kıyılmış ıspanak çorbanın içine atılır. Piştikten sonra içine ayrı bir tavada sos haline getirilen yağ, salça, ekşi ve tuz ilave edilir.