



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESME ÇORBA (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Un 1 kilogram
Tuz 1 tatlı kaşığı
Yumurta 2 adet
Su 5+3 su bardağı
Soğan 2 adet, orta boy
Yağ 2 yemek kaşığı
Salça 1 yemek kaşığı
Kuru nane/maydanoz 1-2 tatlı kaşığı/yarım demet

Manavlarda kışlık yiyecek olarak hazırlanan kesmeler, öncelikle güneşte kurutulur.

Kuruduktan sonra kavanozlara ya da bez torbalara koyularak saklanır. Hazırlanan hamurlar, kesiliş şekillerine göre isim alırlar.

Küçük karelere ayrılanlara "kesme", muska gibi üçgen kesilene ise "pazına" denir. 1 kilogram un, 1 tatlı kaşığı tuz, 2 adet yumurta ve 5 bardak su karıştırılıp, yoğrulur.

Yoğrularak hazırlanan hamur, oklava ile yufka şeklinde açılır. katlandığı zaman yapışmaması için üzerine un serpilir.

Yufkalar üzerine un serpildikten sonra katlanarak ince ve küçük karelere ayrılır. Tencerenin içinde 1 orta boy soğan, 2 yemek kaşığı yağ ile kavrulur.

1 yemek kaşığı salça koyularak kızdırılır. Üzerine kaynamış 3 bardak su ilave edilir. Su, salça ile karışana kadar bir süre kaynatılır.

İçine hazırlanan 1 kase kesme, yavaş yavaş ilave edilir. Ocaktan inmeden önce üzerine 1-2 tatlı kaşığı kuru nane ya da ¼ demet maydanoz koyulur. Bir süre daha kaynadıktan sonra ocaktan indirilerek servis yapılır.

