



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESME ÇORBASI (KARS)

Açılan yufka 3'e veya 4'e bölünür. Bu parçalar üst üstü konarak tel tel kesilir. (Makarna şeklinde) Kaynamis suya atılarak pisirilir. Bu arada ince ve uzun olarak yuvarlatılmış hamurdan küçük küçük parçalar kesilerek kızgın yağda kavrulur. Pisen kesme çorbasına bu parçacıklar atılarak servis yapılan çorba, yoğurtla oldukça lezzetli olur.

© lezzetler.com tarif no:6254 • adı:Kesme Çorbası (Kars) • gönderen:zekiye • indirme tarihi:07.04.2025 - 08:54