



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESME ÇORBASI (MERİÇ EDİRNE)

Meriç Kaymakamlığı

Kuru soğan 170 gr / 2 adet (küçük boy)

Su 2400 ml / 12 su bardağı

Tereyağı 120 gr / 6 yemek kaşığı

Tatlı toz kırmızıbiber 2 gr / 2 çay kaşığı

Karabiber 1 gr / 1 çay kaşığı

Tuz 4 gr / 2 çay kaşığı

Hamuru için:

Buğday unu 110 mg / 1 su bardağı

Su 100 ml / 1 çay bardağı

Tuz 2 gr / 1 çay kaşığı

Un, tuz ve su yoğurulur hamur haline getirilir.

Oklava yardımıyla hamur açılır ve açılan pazı bıçakla kesilebilecek kıvama gelene kadar kurutulur.

Kuruyan pazı iki parmak genişliğinde şeritler halinde kesilir.

Kesilen şeritler üst üste konur ve ince kibrit çöpü şeklinde tekrar kesilir.

Bir tencereye su konur ve kaynatılır.

Kaynayan suyun içerisine hazırlanan kesmeler yavaşça salınır, bir yandan da karıştırılır.

Kesmeler pişince içerisine tuz ve karabiber eklenir.

Kuru soğanlar yemeklik doğranır ve tereyağında kavrulur.

Kavrulan kuru soğanların üzerine tatlı toz kırmızıbiber eklenir ve ocaktan alınarak çorbaya karıştırılır.

Not: Kış hazırlıklarında yapılan kesme gibi pazıları uzun süre kurutmaya gerek yoktur. Bıçakla kesilecek kıvama gelene kadar kurutulması yeterlidir.

