



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KOKİNA ÇORBASI

250 gr kıyma
1 adet kuru soğan
1 kase lahana turşusu
5 çorba kaşığı sıvıyağ
2 su bardağı yarma
4 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz

Yarma akşamdan ıslatılır, ertesi gün şeklini kaybetmeye başlayana kadar pişirilir. Soğan ince doğranır, sıvıyağda pebbeleştirilir. Üzerine kıyma eklenir. Kıyma suyunu bırakıp çekince ince kıyılmış turşu katılır, birkaç tur çevrilir. Haşlanmış yarma, tuz, sıcak su ilave edilir, bir taşım kaynatılır. (bu çorba fazla sulu olmaz9