



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NAMAZ ÇORBASI (ADANA)

Yarım kilo dövme
Yarım kilo gerdan eti
1 su bardağı nohut
2 kaşık kuyrukyağı
Kimyon
Karabiber
Tuz

Bir gece önceden suda ıslatılan dövme ve nohutu etle birlikte ateşe atın. Tuzunu ekleyerek kaynamaya bırakın. Yemeğin suyu eksildikçe üzerine kaynar su ekleyin. Et kemikten ayrılıp, yemeğin malzemesi eriyince kemikleri çıkarın ve karıştırın. Muhallebi kıvamına gelince altını kapatın. Çorbanın üzerine kızgın yağ gezdirip, baharatları serpin. Afiyet olsun.