



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ ERİŞTE ÇORBASI (KARATAŞ ADANA)

Duygu Özcan

Yarım kg Erişte (hazır ya da kışık olabilir)

1 su bardağı Tahin

1 kahve fincanı pirinç

Tuz

Su

Erişte Hazırlanması: 4 su bardağı un, tuz, su karıştırılıp yoğrulur. İnce yufka açılır. Bolca unlanıp oklavaya sarılır, oklava içinden çekilir, ortadan ikiye bölünür. Daha sonra ince ince doğranır. Ve bir tepsiye alınıp güneşte 2 gün kurutulur.

Pirinç 1.5-2 litre suyla kaynarken, pirincin yumuşamasına yakın eriştelere eklenir.

10-15 dakika daha pişirildikten sonra, 1 su bardağı ılık su ile tahin eritilip çorbaya eklenir.

