



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TATAR ÇORBASI (ADANA)

Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı

Un
Su
Tuz
Kıyma
Soğan
Karabiber
Kırmızı biber

Un, su ve tuz karıştırılarak hamur yoğrulur. Yoğrulan hamur açılarak küçük kareler halinde kesilir. içine tuz, karabiber, kırmızı biber, soğan ve kıyma karıştırılarak hazırlanan iç koyulur. Hamurlar üçgen biçiminde katlanarak yapıştırılır. Suda haşlandıktan sonra üzerine yağ ve salçadan oluşan sos dökülür. Bu sosa arzu edilirse domates de rendelenebilir. Çorbanın üzerine sarmısaklı yoğurt dökülerek servis yapılır.