



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TATAR ÇORBASI (ADANA)

Fatma Arslantaş

Yarım kilo un

3 su bardağı ılık su

1 çay kaşığı tuz.

Yemeğin Hazırlığı İçin:

2 yemek kaşığı sıvı yağ

1 yemek kaşığı biber salçası

1 çay kaşığı karabiber

Pul biber

Tuz

Un, su ve tuz ile birlikte hamur yoğrulur.

Dinlenen hamur yufkadan biraz daha kalın şekilde açılır ve ilk önce şerit şeklinde kesilir daha sonra küçük kareler şeklinde kesilir.

Soğan ve salçayla kavrulmuş kıyma hamurların içine konur ve üçgen şeklinde kapatılır.

Hamurlar suda haşlandıktan sonra yağda kızdırılmış salça eklenir ve birkaç dakika daha haşlanır.
