



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TATAR ÇORBASI (MERSİN)

Tarsus Belediyesi

250 gr kıyma et
1 bas soğan
1 yumurta
1 kilo un
50 gr yağ

Yumurta, tuz, su ve undan elde edilen hamur ıslatılmış bir peçete ile sarılarak 10 dakika bekletilir. Bilahire tahta üzerinde yufka şeklinde açılan hamur küçük kareler halinde kesilir. Diğer tarafta yağda kavrulan soğan kıyma ve tuz hamurların ortasına konarak üçgen sekline getirilip kapatılır. Kaynamakta olan et suyuna atılıp pisirilir. Bir süre soğumaya bırakılır. Bu esnada yağ eritilir. Salça ilave edilir, nane atılır. Yağ, salça ve nane karışımı üzerine dökülür. Servis esnasında çırpılmış yoğurt ilave edilerek sofraya konur.

