



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TINTIŞ ÇORBASI (ZONGULDAK)

1 su bardağı mısır unu
250 gr kıyma
1 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
6 su bardağı su

Tencereye su konur. Mısır unu 2 su bardağı soğuk suyla açılır. Tenceredeki su ısınmaya başlayınca mısır unu eklenir, tuz katılır. Ara ara karıştırılır. Bu arada tavaya tereyağı konur. Eriyince kıyma atılır, tane tane olacak şekilde kavrulur, tuz ve salça ilave edilir. Kaynayan çorbaya katılır. Bir taşım birlikte pişirilir.
