



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TIRŞİK (ADANA)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

1 kg Tırşik yaprağı
1 kase yoğurt
1 kg nohut ile dövme
1 çorba kaşığı tuz
4 yemek kaşığı un
Yeterince su

Tırşik yaprağı ince ince doğranır. Doğranan tırşik yaprağı iyice yıkanır. Bir kase yoğurt çırpılır, nohut ve dövme ile yıkanır. Su ısıtıldığında bunlar kazanın içine konur, tuz ilave edilir. İyice karıştırılır üzerine un eklenir. Bu yaptığımız yemek pişirilmeden önce bir gün bekletilir. Sonra yemek ocağa konularak iyice kaynatılır. Bunu piştiğini anlayınca yemek ocaktan indirilir ve tabaklara servis yapılır.

