



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TIRŞİK (ADANA)

Fatma Arslantaş

2 demet yılan pancarı
1 çay bardağı un
1 çay bardağı dövme
4 diş sarımsak
1 yemek kaşığı biber salçası
2 yemek kaşığı sıvı yağ veya zeytinyağı
Birer tutam tuz, karabiber, pul biber, kimyon

Yılan pancarı toplanır yıkanır doğranır. Akşamdan un ve dövmeyle suya bastırılır.

Sabah da karıştırarak pişirilir.

Üstüne yağ ayrıca hazırlanır. Yağ kızdırılır içine sarımsak nane pul biber salça tuz kimyon katılır kaynayan yemeğe katılır ve karıştırılır.

Yemeklerde en çok zeytinyağı kullanılır.
