



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TİRSİK ÇORBASI (ADANA)

Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı

Yarım kase dövme
2 su bardağı yoğurt
1 su bardağı un
1 baş sarmısak
1 bağ yılan otu (Tirsik)

Yılan otu iyice yıkanır. ince ince kıyıldıktan sonra nohut ve dövme ile birlikte büyük bir tencereye konur. Ilık su ilave edilerek ocağa konup iyice karıştırılarak kaynatılır. Malzemenin üstünü örtecek kadar un serpilerek tencere ateşten alınır. Ağız kapalı olarak bir gün mayalanmaya bırakılır. Ertesi gün serpilerek un hamur haline gelmiştir. Bu hamur kaşıkla toplandıktan sonra malzeme tekrar karıştırılarak ocağa konur. Bir saat pişirildikten sonra dövülmüş sarmısak ilave edilir. Ateşten indirilen çorba bulgur pilavıyla servis yapılır.