



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TIRŞİK ÇORBASI

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

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 ve sana margarin 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.

