



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TİRŞİK ÇORBASI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Belediyesi

Yarım Su Bardağı Döğme

Yarım Su Bardağı Nohut

200 Gr Kahramanmaraş Tarhanası

1 Su Bardağı Yoğurt

Yarım Su Bardağı Un

1 Bağ Tirşik

Çorba yapılmadan 1 gün önce nohut,tirşik,tarhana,yoğurt,un sırasına göre tencereye bastırılır. Üzerine tencere içindeki malzemeleri geçinceye kadar su ilave edilir. Tencerenin ağzı kapatılır. Tencere etrafı kalın bezlerle sarılarak ortamın sıcak olması sağlanır, 1 gece dinlendirilir.

Ertesi gün tencere içerisine döğme ilave edilerek, tuz atılarak karışım kaynatılır. 30 dk. Kısık ateşte pişirilerek , servise hazır hale getirilir.