



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YARMA ÇORBASI (ADANA)

Fatma Arslantaş

Yarım kilo yarma

4 su bardağı sıcak su

2 su bardağı süzme yoğurt

2 çay kaşığı sıvı yağ

1 su bardağı ılık su

Birer çay kaşığı tuz, karabiber, pul biber

Yarım kilo yarma tencerede yumuşayınca kadar haşlanır.

İki su bardağı kadar süzme yoğurt ılık suda çırpılır ve çorbaya eklenir.

Tuz, karabiber ve pul biber eklenir.

Pişmeye yakın ayrı bir tavada kızdırılan yağ çorbanın üstünde gezdirilir.