YÜZÜK ÇORBASI (ADANA)

Fatma Arslantaş

Hamuru için:
4 su bardağı un
1 küp pak maya
3 su bardağı ılık su
İçi için:
1 kilo çiğ kuzu kıyması
1 adet mor soğan
1 demet maydanoz
1 kaşık sıvı yağ
Bir tutam tuz
Yemek yapımı için:
2 kaşık biber salçası
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 yemek kaşığı sıvı yağ
1 su bardağı haşlanmış nohut
4 su bardağı sıcak su
1 yemek kaşığı kuru nane
Pul biber
Tuz

Un, ılık su ve pak maya ile yoğurulur mayalanması beklenir.
Mayalanan hamur bezelenir yufka ekmeğinden biraz daha kalın olacak şekilde açılır.
Ekmek tahtasında kare kare açılır.
İçi önceden hazırlanır. Bir kilo çiğ kıyma bir baş mor soğan bir demet maydanoz salça karıştırılır.
Hazırlanan harç parmak ucuyla kesilen hamurların içine konulur hamurun dört ucu kapatılır.
Yapışmaması için unlu bir tepsiye konulur tepside sallanarak una bulanır.
Yağda salça kavrulur sıcak su eklenir ilk önce nohut ve kızartılmış küp küp kesilmiş kıtırdaklar konulur biraz kaynayınca kıymalı hamurlar atılır baharatları ayılır kaynamaya bırakılır.

© lezzetler.com tarif no:164299 • adı:Yüzük Çorbası (Adana) • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:21.05.2024 - 14:40