



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YÜKSÜK ÇORBASI (HATAY)

Malzemeler:

Yarım kilo kıyma
2 baş kuru soğan
bir avuç pirinç
bir avuç nohut
göz kararı un
tuz
nar ekşisi
yağ
baharatlar.

Yapılışı

- 1.Un, tuz ile yoğrularak normal yumuşaklıkta hamur yapılır.
- 2.Hamur beze yapılarak, yufka gibi açılır.
- 3.Açılan yufkalar kızgın saçta tepsertilir.
- 4.Bu yufkalar eriştadaki gibi kesilir.
- 5.Mercimek suda haşlanır ve içine tuz ile nar ekşisi eklenir.
- 6.Erişte gibi kesilen hamurlar, mercimeğe eklenir ve pişmeye bırakılır.
- 7.Kalem kalınlığında yuvarlatılan hamurlar, düğme büyüklüğünde kesilir ve yağda kızartılır.
- 8.Kızartılan hamurlara, salçası, nanesi ve sarımsağı eklenir.
- 9.Bu karışım çorbaya eklenir ve sıcak olarak servis edilir.