



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YÜZÜK ÇORBASI (ADANA)

Prof. Dr. Erman Artun

1 kg. un  
1/2 kg. yağsız iri kıyma  
1 baş soğan  
1 kaşık salça  
1 yumurta  
1 adet limon suyu  
1 bardak haşlanmış nohut  
Tuz  
Karabiber  
Kırmızıbiber

Un, yumurta, limon ve su karışımı hamur haline getirilir. Dört parçaya ayrılan hamur oklava yardımıyla yufka şeklinde açılır ve kare kare kesilir. Başka bir kenarda rendelenmiş soğan, kıyma ve baharatlar karıştırılarak nohut büyüklüğüne getirilip hamurun üzerine konularak dört köşesinden tutularak kapatılır. Bir tencerede 3 litre kadar kaynatılan suya, kapatılan hamurlar ve pişmiş nohutlar atılır. Hamurlar yüze çıkınca başka bir kaptaki kızdırılan salça, yağ ve baharat karışımı yemeğin üzerine dökülerek birkaç dakika kaynatılır.