



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YÜZÜK ÇORBASI (MERSİN)

Tarsus Belediyesi

Yarım kilo kıyma
2 bas soğan
1 tatlı kaşığı karabiber ve tuz
1 demet maydanoz
1 yemek kaşığı salça
1 kg un
250 gr nohut
3 limon
1 yemek kaşığı kuru nane
1 çay bardağı katı yağ
2 yemek kaşığı biber salçası
Yeteri kadar su ve tuz.

Un bir tepside kulak memesi yumusaklığına gelinceye kadar yoğrulur. Hamuru hazırladıktan sonra aynı tepsi içerisinde üzerine nemli bir bez örtülerek biraz bekletilir. Soğan ile maydanoz kıyılır, kıyma, karabiber, tuz, biber salçası ile bir karışım haline gelecek şekilde hepsi birden karıştırılır. Hazırlanan kıyma bir tabak içerisinde alınarak kaldırılır. Bekletilen hamur bezeler halinde tahta üzerinde açılarak küçük kareler halinde kesilir. Kesilen kareler içerisinde hazırlanan kıymadan az az alınarak konulur. Kare hamurun dört kösesi bir araya getirilerek kapatılır. Bu şekilde hazırlanan çorba unlanarak bir kenara bırakılır. Diğer taraftan tencere içerisinde bir miktar su konarak ayıklanan nohutlar haslanır. Baska bir tencereye bir miktar su konularak kaynatılır, daha sonra nohutla hazırlanan yüzük çorbası (sekillendirilmiş hamur) kaynayan suyun içinde dökülür. 20 dakika kaynatılır o kaynarken sıkılan limonlar dökülerek atesten indirilir. Hava içerisinde konan yağ eritilir. Eriyen yağa salça ilave edilir, nanesiyle birlikte çorbanın üzerine dökülür. Tabaklara konarak servis yapılır.

