

Çakıldaklı

Malzemesi:

- 1/2 kg biber
- 1/2 kg patlıcan
- 1/2 kg fasulye
- 1/2 kg domates
- 1/2 kg dövme
- 1/2 kg nohut
- 2 Adet patates

Hazırlanışı:

Biber, patlıcan, fasulye ve domates küçük parçalar halinde doğranır. Dövme ve nohut iyi bir şekilde yıkanır. Isıtılmış su tencereye aktarılır. Bu malzemeler piştikten sonra sarımsak dövülür. Salça, nane ve yağ karıştırılıp tavada kavrulur. Çorbanın üzerine dökülür ve çakıldaklı çorbamız yemeğe hazır olur.

ADANA MUTFAĞI