

Dul kadın Çorbası

Malzemesi:

2 su bardağı un

2 su bardağı mercimek

Limon

Kuru nane

Teryağ

Salça

Hazırlanışı: Un bir tepsi içine elenir. Tuz ve su karışımı ile yoğurarak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapılır. Bir süre beklettikten sonra, oklava ile 3 mm. kalınlığında yufkalar açılır. Uzun şeritler kesilir. Bu şeritleri üst üste koyarak, küçük küçük kıyılır. Hamurların birbirine yapışmaması için yufkaların üzerine un serpilir. Bütün hamuru bu yolla küçük kareler şeklinde pul pul kesip bir kenara ayrılır. Diğer yandan mercimek suda haşlanır. Bir iki taşım kaynatılır. Haşlanmış mercimeklerin içine kesilen hamurları atılır. Tuz eklenir. Hamurlar pişirilince bir adet limon suyunu sıkıp ateşten indirilir. Eritilmiş yağa biber salçası, nane karıştırarak, yapılan çorbanın üzerine dökülür. Daha sonra servis yapılır.

Afiyet olsun!

ADANA MUTFAĞI