

Tırşık

Malzeme

- 1 kg tırşık yaprağı
 - 1 kâse yoğurt
 - 1 kg nohut ile dövme
 - 1 çorba kaşığı tuz
 - 4 yemek kaşığı un
- Yeterince su

Hazırlanışı:

Tırşık yaprağı ince bir şekilde doğranır. Doğranan tırşık yaprağı iyice yıkanır. Bir kase yoğurt çırpılır, nohut ve dövme ile yıkanır. Su ısıtıldığında bunlar kazanın içine konur, tuz ilave edilir. İyice karıştırılır üzerine un eklenir. Bu yapılan karışım yemek pişirilmeden önce bir gün bekletilir. Sonra yemek ocağa konularak iyice kaynatılır. Piştikten sonra tabaklara servis yapılır.

Afiyet olsun!

ADANA MUTFAĞI