

saima nimetođlu
saima hanım
ve
dostlarının
sofrasından



Hititler'den Osmanlı'ya
gelmiş geçmiş birçok medeniyetin beşiğı,
verimli Çukurovası'yla meşhur...

Adana

Tarifler: Hülya Boran

Tatar Çorbası / 10 Dul Avrat Çorbası / 11
Yüksük Çorbası / 12 İçli Köfte / 13 Sini Köftesi / 14
Patlıcan Kebabı / 15 Adana Kebabı / 16 Hamurlu Şiş Börek / 17
Analı Kızılı / 18 Acebek / 20 Acebek Tarator / 21
Kabak Çırtmesi / 22 Güveç / 23 Acılı Ezme / 23
Yeşil Zeytin Salatası / 24 Bici Bici / 24



TATAR ÇORBASI

6 KİŞİLİK

hamuru için

3 bardak un

2 çay kaşığı tuz

harcı için

250 g kıyma

1 çay kaşığı karabiber

1 büyük kuru soğan, küçük doğranmış

Tuz

1 kaşık kırmızıbiber

sos malzemesi

1 bardak yoğurt

1 kaşık domates salçası

2 diş sarmısak, ezilmiş

1 dolu kaşık tereyağ

2 domates, rendelenmiş

Una tuz ilave ederek kulak memesi kalınlığında hamur yoğurun, üstüne nemli bir bez örtün, harcı hazırlayınca kadar dinlenmeye bırakın.

Kıymaya soğanları ve diğer malzemeleri ekleyin, özleşene kadar yoğurun.

Hamuru üç eşit parçaya bölerek bezeler yapın, mantı hamuru kalınlığında açın, küçük karelere kesin. Hazırladığınız harçtan bir parça alarak hamurun içine koyun, üçgen katlayın.

Tümünü kapattıktan sonra derin bir tencereye su koyun, biraz da tuz ilave edin, su kaynayınca hamurları içine atın, 10 dakika kaynatın.

Servis tabağına alın, sarmısaklı yoğurt ve salçalı sosunu ekleyin. Sıcak servis edin.

Sosunu hazırlamak için, domateslere yağ, salça ve tuz koyun, 4-5 dakika karıştırarak pişirin.

DUL AVRAT ÇORBASI

6 KİŞİLİK

1 bardak yeşil mercimek

4 bardak su

Erişte

1 limonun suyu

Tuz

hamuru için

2 bardak un

Su

Tuz

sosu için

2 kaşık tereyağ

1 tatlı kaşığı domates salçası

1 tatlı kaşığı biber salçası

1 tatlı kaşığı kuru nane

1 tatlı kaşığı kırmızıbiber

Un, su ve tuz ile kulak memesi kıvamında bir hamur yapın. Üç milim kalınlığında yufkalar açın, küçük karelere kesin.

Mercimeği yarım pişecek kadar haşlayın, erişte ve tuz ilave edin, pişinceye kadar haşlayın. Limon suyunu ekleyin, ateşten alın. Hazırladığınız sosu katın.

Sosu hazırlamak için, yağı eritin, salçaları, nane ve kırmızıbiberi koyun, 1-2 dakika ateşte karıştırarak pişirin.

YÜKSÜK ÇORBASI

9-10 KİŞİLİK

4 bardak un

Tuz

harcı için

250 g yağsız kıyma

1 tatlı kaşığı pul biber

2 çay kaşığı karabiber

3 kaşık sıvıyağ

25 g bitkisel margarin

2 tatlı kaşığı biber salçası

4 bardak et suyu

1 kaşık kuru nane

2 limonun suyu

1 bardak nohut, haşlanmış

Karabiber, tuz

Unu yoğurma kabına boşaltın, tuz ilave edin, suyla ıslatarak, ele yapışmayacak kıvamda bir hamur yoğurun. Yirmi dakika dinlendirin.

Hamurdan iki adet beze yapın. Bezeleri oklava yardımıyla hazır yufka kalınlığında açın. Bir ruj kapağı yardımıyla yuvarlak hamurlar kesin, tepside biriktirin.

Diğer tarafta, kıymanın üzerine pul biber, karabiber ve tuz ekleyin, iyice yoğurun. Hazırladığınız harçtan nohut büyüklüğünde misketler yuvarlayın, sıvıyağda kızartın.

Margarini tencerede eritin, salça, et suyu, nane, limon suyu, karabiber ve tuz koyun, kaynatarak sosu hazırlayın.

Nohut ve köfteleri kaynayan sosa ilave edin, 15 dakika kaynatın. Hamurları da ekleyerek 10 dakika daha kaynatın. Sıcak servis yapın.

Not: Arzu ederseniz hamur yerine mantı kullanabilirsiniz.