



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ÇELEGÖŞ ÇORBASI (MALATYA)

Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

300 gr. gendime (dövülmüş bulgur)
100 gr. kuru fasulye
100 gr. beyaz nohut
1 kaşık tereyağı
1 kaşık salça
250 gr. gurut

Gurut, suda iyice ezilir. Bulamaç haline gelince çırpılarak iyice ezilmesi sağlanır. Bir tencere içerisine gendime, fasulye ve nohut konularak 3 su bardağı su ilave edilip pişmeye bırakılır. Orta hararetle ateşte pişen gendime, fasulye ve nohut suyunu çekip piştikten sonra üzerine ezilmiş gurut bulamacı karıştırılır. Beraberce bir taşım kaynadıktan sonra ateşten indirilerek üzerine erimiş tereyağı ve salça karışımı dökülerek servis yapılır.