



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÖVME ÇORBASI (KATMA, MÜTEBLE) (HATAY)

Hatay Valilięi

Antakya Mutfaęı - Süheyl Budak

MALZEMELER

1 kg. dövme

2 litre su

1,5 kg. katı yoęurt

Tuz

YAPILIŞI

Bir tencereye su ile beraber dövme ve tuz eklenerek ateşe alınır. Su kaynamaya başlayınca altı kısılarak ve hiç karıştırılmadan, dövmenin pişmesi kontrol edilerek ateşten alınır. Bir kenarda bekletilerek soğuması sağlanır.

Soğuyan dövmenin üzerine yoğurt boca edilerek karıştırılır. Buzdolabında 24 saat bekletildikten sonra katı durumda olan bu çorbaya biraz su eklenerek sulandırılır ve yenir.

Not: Yaz aylarında bu çorbaya buz eklenerek veya soğuk su eklenerek, soğuk içilen bir çorbadır. Bu çorbanın bir değişik versiyonunda; yoğurt katıldıktan sonra tencere dışarıda 24 saat bekletilerek içindeki yoğurdun ekşimesi sağlanır. Ekşimsi ve soğuk çorba halinde içilir.