



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

GURUT ÇORBASI (MALATYA)

Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Gurut, akşamdan suya konularak yumuşatılır. Yumuşamış olan gurut iyice ezilir ve su katılarak bulamaç haline getirilir. Başka bir yerde bir tavaya iki-üç baş kuru soğan doğranır ve yağda kavrulur. Birkaç ceviz soğana karıştırılır ve pembeleşinceye kadar ateşte bekletilir. Bu arada bulamaç halindeki gurut bir tencerede kaynatılır. Koyulaşmaya başlayınca üzerine kavrulmuş olan soğan ve cevizler ilave edilir. Bir taşım kaynatılır, biberi ve tuzu eklenir. Ateşten indirilir. Üzerinde tereyağı gezdirilir ve servis yapılır.

