



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARA ÇORBA (MALATYA)

Malatya İl Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

Maş, kara ve beyaz nohut, kuru fasulye, biraz döğme birbirine katılır. Önce küçük doğranmış soğanlar yağda kavrulur, salçası eklenir. Suyu koyulur ve önceden hazırlanmış karışım eklenir, tuzu atılır ve iyice pişirilir. Sıcak sıcak yenir.

Kara çorbanın diğere bir yapılışı ise şöyledir: Maş, kara ve beyaz nohut, kuru fasulye ve az döğme suda pişirilir. Biraz pişince buna kuru üzüm ve ceviz içi de ilave edilir. Piştikten sonra üzerine yağda kızartılmış soğan dökülür ve yenmeye hazır olur.

