



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYALI ÇORBA (MALATYA)

Hülya Apan

150-200 gr kıyma

2 kaşık yoğurt

1 adet yumurta

1 kaşık un

Tutmaç (yöresel olarak yapılan küçük ve kare şeklinde kesme hamur), bu malzemenin temin edilemediği durumda arpa şehriye de kullanılabilir.

Tereyağı

Zeytinyağı

Kuru nane

Tuz

Önceden ıslatılarak haşlanmış nohut

Galeta unu

Kıymaya bir miktar tuz ile biraz galeta unu eklenir, birbirini sıkıca tutuncaya kadar 6-7 dakika yoğrulur. Yoğrulan kıymadan koparılan küçük parçalar, ıslatılan avuçlar arasında yuvarlanarak nohut ya da fındık büyüklüğünde kıyma topları oluşturulur.

Kıyma topları, içine çok az zeytinyağı konularak ısıtılan tavaya bırakılıp kavrulur.

Tencereye 2 kaşık yoğurt, bir kaşık un ve bir yumurta ilave edilir, iyice karıştırılır.

Bu karışıma 4-5 bardak su, bir miktar tuz konup sürekli karıştırılarak sulu karışım kaynatılır.

Kaynayan sulu karışıma tutmaç konur, karıştırmaya devam edilir.

Yaklaşık 5 dakika sonra, kavrulmuş kıyma topları ve bir miktar haşlanmış nohut da ilave edilir.

Çorbanın pişmesine yakın, tencereye bir miktar tereyağı konulur. Yoğurdun kesilmemesi ve tencerenin dibinin tutmaması için çorba pişinceye kadar sürekli karıştırılır.

Pişmiş olan çorba servis tabağına alınır ve üzerine sos tavaında eritilen tereyağında 1-2 dakika kavrulan kuru nane konarak servis yapılır.

