



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BULAMA ÇORBASI (YOZGAT)

2 su bardağı dövme
1,5 kg. yoğurt
1 adet ortaboy patlıcan
1 tutam yeşil nane
2-3 adet yeşilbiber
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı un
Tuz
Yeteri kadar su

Bir tencerede yoğurt, yumurta ve un iyice çırpılır, bu karışıma ayran kıvamı alıncaya kadar su ilave edilir, içine bir gece önceden ıslatılmış dövme ilave edilip ocağa konur ve kaynayıncaya kadar hiç durmadan karıştırılır. (Kaynamaya başlayınca karıştırma bırakılır.) Diğer tarafta patlıcanlar ve yeşil biberler küçük küçük parmak şeklinde doğranır, nane yaprak yaprak parçalanır ve kaynamakta olan çorbanın içine ilave edilir. Dövme ve içindeki sebzesi yumuşayıncaya kadar pişirilir. Üzerine isteğe göre yağda kızdırılmış kırmızıbiber veya kuru nane dökülebilir. Ilık veya soğuk olarak servis yapılır.
