



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DARI ÇORBASI (ALANYA ANTALYA)

<http://alanya.bel.tr>

500 gr yarma darı

500 gr yoğurt

500 gr süzme yoğurt

1 yemek kaşığı tuz

1 demet taze nane ya da 1 demet yarpız ya da Pancar yaprağı (3 sebzeden biri tercih edilir.)

Mevsiminde toplanan darılar el değirmeninden geçirilir ve kabuklarından ayrıştırılır. (Bu hali "yarma darı" hazır olarak aktarlarda veya alışveriş merkezlerinde bulunabilir.)

Çorbası yapılacak darılar iyice yıkanarak çorba yapımından önce bir gece ıslatılır.

Islatma işleminden sonra darılar bol su ile yıkanır ve üstünü aşacak kadar su, tuz ilave edilerek normal ateşte pişirilir.

Eğer darı pişmediyse sıcak su ilavesi yapılarak pişirme işlemine devam edilir, isteğe bağlı olarak yarpız veya pancar yaprağı kullanılacak ise pişen darıların içine kıyılarak ilave edilir.

Pişmiş darılar soğuması için bekletilir.

Yoğurt ve süzme yoğurt isteğe bağlı hafif sulandırılarak soğutulmuş darılarla karıştırılır son olarak tuz da eklenerek servis yapılabilir.

Not: Servis sırasında arzu edilirse ince kıyılmış nane ile süslenerek sunulur. Taze nanenin yarpız veya pancar yaprağı gibi pişmesi için önceden eklenmesine gerek yoktur. Tercihen kuru nanede kullanılabilir. Pişirme esnasında çok karıştırılmamalıdır aksi takdirde dibi tutabilir. Suyunu çekmeye başlayınca karıştırılabilir.

