



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DARI ÇORBASI (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

400 gr. ak darı
1 litre su
600 gr. katı yoğurt

Darı ıslatılır, hafifçe dövülür. Kaynamakta olan suya atılarak pişirilir. Ateşten alınıp soğutulur.Üzerine yoğurt eklenerek karıştırılır ve bir süre bekletilip soğuk içilir.

Not: Bu çorba buğdayın az olduğu dönemlerde yapılan ve içilen bir çarba. Bu çorbanın aynısını Gürcistan mutfağında "Petv'i çorbası" olarak da görmekteyiz.