



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOVGA ÇORBASI

3 su bardağı yoğurt
1 Adet yumurta
1.5 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı kırık pirinç
1 su bardağı nohut
Yarım demet ıspanak
Yarım demet nane
Yarım demet dereotu
6 su bardağı su
1 Tutam Tuz ve karabiber

Nohudu bir gece öncesinden ıslatın. Ertesi günü bol suyla yıkayıp süzün. Pirinci yıkayıp sıcak suda yarım saat bekletin. Haşlayıp suyunu süzün. Yeşillikleri temizleyip kıyın. Elenmiş un, yumurta ve yoğurdu çorbayı pişireceğiniz tencerede karıştırın. Azar azar su ilave ederek pütürsüz bir kıvam elde edinceye kadar çırpma teli ile çırpın. Tencereyi ocağın üzerine alın ve orta ateşte bir taşım kaynayınca kadar tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak pişirin. Kısık ateşe alıp haşlanmış nohut ve pirinci ekleyin. Pirinçler yumuşayınca kadar pişirin. Kıyılmış yeşillikleri ilave edip bir taşım daha kaynatın. Ocaktan alıp tuz ve karabiberle tatlandırın. Servis kaselerine paylaştırıp sıcak servis yapın.