



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOVGA ÇORBASI

1/2 Çay Bardağı Pirinç
4 Çorba Kaşığı Nohut
3 Yaprak Ispanak
1/2 Çay Kaşığı Nane
1/4 Adet Dereotu
1 Çay Bardağı Yoğurt
1 Çorba Kaşığı Un
1 Adet Yumurta

Pirinç haşlanıp suyu süzülür. Yeşillikler kıyılır. Elenmiş un, yumurta ve yoğurt bir tencerede karıştırılır. Azar azar su ilave edilerek pütürsüz bir kıvam elde edinceye kadar çırpma teli ile çırpılır. Tencere ocağa yerleştirilip bir taşım kaynayıncaya kadar sürekli karıştırılarak pişirilir. Haşlanmış nohut ve pirinç eklenir. Kıyılmış yeşillikler ilave edilip bir taşım daha kaynatılır. Ocaktan alıp tuz ve karabiberle tatlandırılır.