



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÖVME ÇORBASI (KİLİS)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

- 1 Su bardağı dövme
- 1,5 Kg yoğurt
- 1 Yumurta
- 1 Çorba kaşığı un
- 1 Çay bardağı mısırözü yağı
- 1 Çorba kaşığı nane
- 1 Tatlı kaşığı tuz

Dövme ayıklanarak, bir gün önceden üzerini örtecek kadar su ile ıslatılır.

Yoğurt, 1 çorba kaşığı tuz eklenerek 3-4 saat önceden süzülür.

Islatılmış dövme düdüklü tencereye konur, üzerine su eklenir. Kapağı kapatılarak 1 saat pişirilir.

Süzülmüş yoğurt çelik bir tencereye alınır. Tuz, un, yumurta konarak iyice karıştırılır. Kısık ateşte sürekli karıştırılarak kaynayınca kadar pişirilir.

Yoğurdun üzerine dövmenin suyundan birkaç kepçe konarak karıştırılır. Sonra yoğurt dövmenin üzerine ilave edilir, karıştırılarak bir taşım kaynatılır.

Sıvı yağda nane kavrulur. Çorbanın üzerine eklenir.

