



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DÖVME ÇORBASI (KONYA)

Nermin Erkoyuncu

Dövme 1 su bardağı

Su 4 su bardağı

Kuru üzüm 2/5 su bardağı

Kemikli et 100 gr

Kuru kayısı 5-7 adet

Nohut 1/2 su bardağı

Tuz 1 tatlı kaşığı

Kuru fasulye 1/2 su bardağı

Tereyağı (erimiş) 6 yemek kaşığı

Dövme, kemikli et ve suyu basınçlı tencereye koy, bir saat kadar pişir.

Akşamdan ıslatılmış nohut ve fasulyeyi de haşla, süz. Pişmiş dövmeyle nohut, fasulye ve suyu ilave et, kaynat.

Üzümü seç yıka, ilave et. Kayısıları yıka, üzümünün şişmesine yakın ilave et, tuz koy pişir.

Tereyağını kızart üzerine gezdir.

