



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÖVME ÇORBASI

<https://yetkingida.com.tr>

1 su bardağı dövme Yetkin Aşurelik Buğday
1,5 su bardağı bardağı Yetkin Nohut
1 çorba kaşığı tereyağı
Yeterince et suyu veya su
Tuz
Kuru nane
Kırmızıbiber
Terbiyesi için:
1 su bardağı yoğurt
1 çorba kaşığı un (tepeleme)
1 yumurta sarısı
Maydanoz

Yetkin aşurelik buğdayı ve Yetkin nohudu bir kaç kez yıkayıp akşamdan ıslatın. Ertesi gün düdüklü tenceremize buğdayı ve nohudu koyup 5 su bardağı su ile yumuşayana kadar pişirelim. Kemik suyunu ilave edin. Bir kabın içine yoğurdu, unu, yumurtayı koyup çorbadan aldığımız 1-2 kepçe su ile hızlıca çırpalım ki yoğurt kesilmesin. Bu işlemi terbiyemiz ılıyana kadar yapın ve yavaş yavaş çorbanın içine karıştırarak karıştırarak dökün. Ayrı bir tavada tereyağını, naneyi ve kırmızı biberi yakıp çorbamıza dökelim. 1 taşım kaynatıp tuzunu da ilave ettikten sonra çorbamız hazır.

