



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DUTMAÇ ÇORBASI (HATAY)

MALZEMELER

1 kg un
iki avuç yeşil mercimek
2 diş sarımsak
2 kaşık domates salçası
kuru nane
nar ekşisi

Yapılışı:

1. Soğanlar ince ince kıyılarak yağda kavrulur.
2. Üzerine kıyma, tuz ve baharatlar eklenerek kavrulur.
3. Un, tuz ile birlikte yoğrulup, sert bir hamur yapılır.
4. Hamur, beze yapıldıktan sonra yufka açılır.
5. Açılan yufka karelere bölünür ve hazırlanan iç bu karelere konularak, dört köşesi birleştirilip, düzgünce kapatılır.
6. Bir gece öncesinden ıslatılan nohut pişirilir.
7. Pirinç, nohut un üzerine eklenir ve pişince ekşisi ilave edilir.
8. Bu karışıma, hazırlanan küçük börekler atılır.
9. Hamurdan kalem kalınlığında yuvarlaklar yapılır ve bunlar bir parmak kalınlığında kesilerek yağda kavrulur.
10. Bunun üzerine salça ve nane eklenerek, biraz kavrulur ve çorbanın üzerine dökülür.
11. Sıcak olarak servis yapılır.