



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ ÇORBA (HATAY)

Hatay Valiliği
Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri
Dr. Kadriye ŞAHİN

1 su bardağı haşlanmış nohut
Yarım kg dövme buğday
15 diş sarımsak
6-7 yaprak beyaz lahana
Yarım bardak sıvı yağ
1 yemek kaşığı salça
2 adet limon

Nohut bir gece önceden ısla.. larak haşlanır. Geniş bir tencere haşlanan dövmenin içine nohut eklenir. Çok fazla sulu olmaması gerekmektedir. Yeteri kadar piş.. kten sonra ince doğranmış lahana eklenerek karıştırılır ve kısık ateşe alınır. Sarımsaklar soyularak ezilir ve tavada yağ ve salça ile kavrulur. Sıcak halde iken çorbanın üzerine dökülür ve karış..rılır. Hafif ateşte kaynamaya devam edilen çorbaya limonlar sıkılır ve sıcak servis yapılır.

Not: Bu çorba kış aylarında lahana veya ıspanak ile yaz aylarında ise patlıcan, taze fasulye, biber, kabak gibi yaz sebzeleri ile aynışekilde yapılmaktadır.

