



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## EKŞİLİ ÇORBA (HATAY)

İki avuç nohut  
iki avuç kuru fasulye  
bir avuç döğme  
3 tane patlıcan  
3 kabak  
4 taze biber  
2 domates  
250 gr. taze fasulye  
3 diş sarımsak  
kuru nane  
bir kaşık biber salçası  
1-2 kaşık domates salçası  
zeytinyağı  
tuz  
nar ekşisi

- 1.Nohut ve kuru fasulye akşamdan ıslatılır.
- 2.Büyükçe bir tencere içine su konur ve nohut içine atılır.
- 3.Nohut yumuşadıktan sonra, üzerine döğme ve kuru fasulye konulur.
- 4.Hepsi yumuşadıktan sonra, doğranmış taze fasulye eklenir.
- 5.Taze fasulyede yumuşadıktan sonra, küp küp doğranmış patlıcan ve kabak, domates, biber ve tuz eklenir.
- 6.Hepsi piştikten sonra, bir başka tavada yağ, nane, salçalar ve sarımsak kavrulur.
7. Bu karışıma nar ekşisi ilave edilir.
- 8.Sıcak olan bu sos, çorbaya eklenir.