



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKŞİLİ ÇORBA (HATAY)

Hatay Valiliği

Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 çay bardağı dövme
- 100 gr. taze fasulye
- ½ çay bardağı zeytinyağı
- 1 adet patlıcan
- 2 diş sarımsak
- 1 adet kabak
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 2 adet domates
- 1 çorba kaşığı nar ekşisi
- 1 adet yeşil biber
- 1 litre su
- 1 tatlı kaşığı kuru nane

Bir tencereye bir litre su koyup ateşe alınır. İçine dövme ve ayıklanmış fasulyeler konulur. Fasulyeler yumuşayınca nohutları ekleyip bir iki taşım kaynatılır. Üzerlerine daha önceden küp şeklinde doğranmış olan kabak, patlıcan, domates ve biberler eklenerek beraber pişmeleri sağlanır. Bir tavaya zeytinyağı konularak kızdırılır. İçine sırasıyla ezilmiş sarımsak ve domates salçası konularak karıştırılır. Ateşten alınarak içine nar ekşisi eklenir ve çorbanın üzerine boca edilerek karıştırılır. Sıcak servis edilir. Bu çorba genellikle aşlarla beraber sunulur.