



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EKŞİLİ ÇORBA (KAHRAMANMARAŞ)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

1 su bardağı döğme

1 çay bardağı mercimek

1 çay bardağı haşlanmış nohut

3 adet kuru soğan

6-7 diş sarımsak

Yağ

Kuru nane

Tuz

Ekşi ahıdı (sumak)

1-2 demet semizotu ya da pancarlı yapılacaksa 750 gram pancar, patlıcanlı yapılacaksa 2-3 adet iyi cins patlıcan

Döğme akşamdan ıslatılır, haşlanır, mercimekle ve nohutla birlikte pişirilir. Çorbada kullanılacak sebze çeşitlerinden biri (semizotu, patlıcan ya da pancar sapı olabilir) yıkanır, ayıklanır ve doğranır et suyu ya da çorbalık didiklenmiş etle çorbanın kıvamı verilir. Tavada ince doğranmış kuru soğan yağda pembeleştirilir. Salça, nane ve pul biberle sos hazırlanır. Kıvam ve lezzet vericiler, özellikle sumak (ekşi ahıdı) ve tuz ayarlaması özenle yapılır. Çorbaya sos eklenir ve servise sunulur. Çorba Maraş keçi peyniri ya da keçi peyniri ile yapılan fırın böreğiyle birlikte yenilir.

