



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EŞGİLİ ÇORBA (HATAY)

Fatma Özdemir

Kuru fasulye
Yeşil fasulye
Yeşil mercimek
Nohut
Döğme
Taze yeşil kabak
Patlıcan
Kuru nane
Biber salçası
Domates salçası
Yeşilbiber
Zeytinyağı
Sarımsak
Tuz
Su
Hatay nar ekşisi veya yöreye özgü turunç ekşisi

Odun ateşinde büyük kazanda; kazan yarısından biraz fazla(seklem) su ile doldurulur. Suya kuru fasulye, nohut, döğme katılır. İyice kaynadıktan sonra yeşil kabak ve yeşil fasulye doğranarak içine ilave edilir. Mevsimine göre patlıcan da küp şeklinde irice doğranarak, yeşilbiber tüm biçimde katılır. Domates ve biber salçası, kuru nane, sarımsak dövülerek karıştırılıp, zeytinyağında kavrulularak (bu işleme yağını yakma denilmektedir) eklenir. Makul ölçüde tuz eklenir. Hatay nar ekşisi veya tercihen yöreye özgü turunç ekşisi (ekşi kuvveti daha yüksektir) yeterince eklenir. Ekşiyle beraber kısa bir süre daha kaynatılıp ateşten indirilir. Sıcak sıcak servis edilir.

Not: Bu yemek özellikle Hatay Dört Yol ilçesi ve çevresinde yapılmaktadır. Yemeğin hoş, ekşi bir tadı vardır.