



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÖÇE ÇORBASI (KARABÜK)

TC Karabük Valiliği

1 litre su
5-6 yemek kaşığı göçe
20-30 gr. Tereyağı
Yoğurt
Nane
Tuz

Göçe yıkanır, daha sonra bir litre su ile tencerede kaynatılır. Kaynamaya yakın çıkan köpük kaşık ile temizlenir. Bir saate yakın kaynatılır. Ocaktan alındıktan sonra yoğurt ilave edilir. Tereyağında nane kızdırılarak çorba servisine ilave edilir.

Not: Göçe, arpanın değirmende öğütülerek bulgurdan biraz daha ince hale getirilmiş haline denir.

