



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HARPUT ÇORBASI (ELAZIĞ)

Milli Eğitim Bakanlığı (16-20 kişilik)

500 gram nohut
500 gram dövme buğday
200 gram kıyma
1 küçük kuru soğan
2 kg yoğurt
2 yumurta
3 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı haspir otu
1 yemek kaşığı kuru nane
1 çay bardağı un
2 litre su (10 bardak su)
İsteğe bağlı olarak kızartılmış patates

Nohut ve dövme akşamdan ıslatılır, ayrı ayrı haşlanır.

Çelik tencereye konan 2 kg yoğurt, 2 yumurta, 1 su bardağı un ve tuz az su ile özenir.

İçine 2 litre su (10 su bardağı) eklenir.

Karıştırılarak kaynatılır, çok koyu olursa biraz daha su eklenebilir.

Kaynayan karışıma haşlanmış nohut ve dövme katılır.

Bir kapta 1 yemek kaşığı sıvı yağla soğan ve kıyma suyunu çekinceye kadar kavrulur, bu karışıma eklenir ve iki taşım kaynatılıp dinlenmeye bırakılır.

Tavaya konan 2 yemek kaşığı sıvı yağla haspir otu ve kuru nane eklenip yağ ateşten alınır.

Bu karışım, dinlenmedeki çorbanın üzerinde gezdirilir.

İsteniyorsa küçük küçük patatesler de kızartılarak üzerine eklenebilir.

Not: Eğer çorba soğuk servis edilecekse içerisine kıyma eklenmez.

