



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HASPIRLİ HARPOT ÇORBASI (ELAZIĞ)

Elazığ il Kültür ve Turizm Müdürlüğü

- 1 su bardağı nohut
- 1 su bardağı dövme
- 3 kaşık kavurma
- 1 adet kuru soğan
- 1 kase yoğurt
- 1 yumurta
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tutam haspir otu
- 2 yemek kaşığı un
- 6 su bardağı su

Nohut ve dövme akşamdan ıslatılır, ayrı ayrı haşlanır.
Bir tencerede yoğurt, yumurta, un, tuz ve az su ile çırpılır.
Karıştırılarak kaynatılır. Çok koyu olursa biraz daha su eklenir.
Kaynayan karışıma haşlanmış nohut ve dövme katılır.
Soğan yemeklik doğranır.
Bir kaptan tereyağı, soğan kavurma ile kavrulur ve bu karışıma eklenir
Bir - iki taşım kaynatılıp ocaktan alınır.
Bir tavada 2 yemek kaşığı tereyağına haspir otu eklenir.
Tereyağlı haspir otu çorbanın üstüne gezdirilir.
Sıcak olarak servis edilir.

Not: İsteğe göre kavurmasız da yapılabilir. Kavurmasız yapılması halinde soğan eklenmez.

