



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAKLI GENDİME ÇORBASI (MALATYA)

Malatya Valiliği

2 su bardağı dövme (gendime)
1 çay bardağı nohut
1 çay bardağı kara nohut
½ çay bardağı kahverengi mercimek
½ çay bardağı pirinç
2 tane orta büyüklükte kabak
3 baş kuru soğan
1-2 yeşilbiber
1 yemek kaşığı domates salçası
2 yemek kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber
Kırmızı biber
Reyhan

Akşamdan ıslatılan dövme, nohut ve fasulyeyi yıkayarak bir tencereye alıp üzerine sıcak su ilave ederek pişirin. Soğanları, küçük küçük doğrayıp, pişen dövme, nohut ve fasulye karışımını, kahverengi mercimek ile karıştırıp pişirmeye ağır ateşte devam edin.

Mercimekler de pişince pirinç ve küçük doğranmış kabakları da katarak kabakların da pişmesini sağlayın. Kabaklar iyice pişince tuz ve kırmızı pul biber atın. Bir iki taşım kaynayınca diğer tarafta hazırlanan tereyağında kavrulmuş salçayı, çorbaya ilave edin.

5-10 dakika daha çorbayı kaynatıp reyhanı atın ve altını kapatın. Sıcak servis yapın.

Not: Bu çorbanın lezzetini daha çok artırmayı ve eğer çorba sulu ise çorbanın suyunu biraz da koyulaştırmayı arzu edenler, çorbaya salça ile tereyağında kavrulmuş bir kaşık un kavurması ekleyebilirler. Besin değeri yüksek, doyurucu bir çorbadır. Sac ekmeği ile birlikte güzel yenir.

