



KAMHI ÇORBASI (HATAY)

1/2 kg. dövme
1/2 kg. gerdan eti
1 su bardağı nohut
2 kaşık yağ
Yeterince tuz
Kimyon
Karabiber

Bir gece önceden suda ıslatılan dövme ve nohut, etle birlikte ateşe atılır. Tuzu eklenerek kaynamaya bırakılır. Yemeğin suyu eksildikçe üzerine kaynar su eklenir. Et kemikten ayrılıp, yemeğin malzemesi eriyince kemikler çıkarılır. Tahta bir kaşık yardımıyla karıştırılır. Muhallebi kıvamına gelince altı kapatılır. Çorbanın üzerine kızgın yağ gezdirilip, baharatlar serpilir.

