



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KAMHI (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

1 litre su
750 gr. kemikli koyun kolu
1 bardak dövme (kabuğu alınmış buğday)

Bir tencereye su ve kol birlikte konularak önce hızlı, sonra yavaş ateşte 15 dk. pişirildikten sonra dövme katılır. Çok kısık ateşte oluşan köpükler alınarak bir saat pişirilir. Dövme piştikten sonra sonra etler kemiklerinden ayıklanır. Ve bir 5 dk. daha pişirilerek ateşten alınır. Sıcak servis edilir. Bu çorbada dövme pişmiş ancak diri görünümde olmalıdır. Etlere de löp löpütlür.