



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

KARA ÇORBA (MALATYA)

Malatya Valiliği

- 1 çay bardağı kara nohut
- 1 çay bardağı Malatya'ya özgü kahverengi mercimek
- 1 çay bardağı kuru fasulye
- 2 çay bardağı dövme (Gendime)
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı kırmızı pul biber
- 1 baş kuru soğan

Akşamdan ıslatılan dövme, kara nohut ve kuru fasulyenin ıslatma suyunu süzdükten sonra tekrar yıkayarak hepsini tencereye koyun.

Üzerini geçecek kadar su ilave edip ocağa pişmeye bırakın.

Nohut ve fasulyeler, biraz yumuşayınca, içine yıkanmış kahverengi mercimek ilave edin.

Diğer taraftan yemeklik doğranmış soğanı, yağ ile pembeleştirin.

Salça, tuz ve pul biber karıştırıp, çorba suyu ile ılıştırıp kaynamakta olan karışıma katın.

5-10 dakika daha pişirip sonra sıcak olarak servis yapın.

Not: Çorbanın kıvamı koyu olursa sıcak su veya et suyu ile gevşetebilirsiniz.

