



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KATIKLI ÇORBA (KADIRLI OSMANİYE)

Esmâ Şimşek

2 su bardağı dövme

1/2 kg yoğurt

Bir tutam pancar yaprağı veya ıspanak

1 su bardağı haşlanmış nohut

Sarımsak

Nane

Tuz

Dövme tuzlu suda bir süre haşlandıktan sonra içerisine doğranmış pancar veya ıspanak yaprağı ilâve edilir, ara ara ağaç kaşıkla karıştırılarak pişirilir. Soğuduktan sonra nane, sarımsak ve yoğurtla karıştırılarak servis yapılır. Tarhana yazın hazırlanan kışlık yiyeceklerdendir. Dövme haşlanır, soğuduktan sonra torbada süzölmüş katıkla (yağsız yoğurt) yoğrulur. Yoğururken, isteğe göre içerisine çörekotu, kekik, mısır yarması, nohut vs. katılabilir. Bez torbalarda ekşimesi için bir gece bekletilir. Ertesi gün, elle şekil verilerek unlanmış bir bezin üzerine, veya tahtaya serilerek kurutulur.