



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KATMA ÇORBASI

MALZEMELER

2 su bardağı dövme,
1 veya 1,5 kg. yoğurt,
3-4 diş sarımsak,
Kuru nane,
Tuz,

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tencereye bir gece önceden ıslatılmış dövme üzerine su ve tuzu ilave edilerek ocağa konur ve yumuşak pilav halini alıncaya kadar pişirilir. Diğer tarafta, iyice dövülmüş sarımsak yoğurdun içine konur ve yoğurt yavaş yavaş içine 2 bardak ta su konarak katı bir ayran elde edilinceye kadar iyice çırpılır. Pişmiş olan dövme derince bir kabın içinde soğutulur, soğumuş olan dövme özleşinceye kadar yoğurulur (5 dk.), içine hazırlanmış olan katı ayranı konup iyice karıştırılır. Çorbanın üzerine biraz kuru nane ekelenir ve soğuk soğuk servis yapılır.