



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAVATA ÇORBASI

Melce üt'tabbahin (basılı ilk Türk yemek kitabı)  
Mehmet Kamil 1844

Malzemeler (8 porsiyon için)  
Yeşil ham domates 1 kg.  
Buğday unu (2 su bardağı) 240 gr.  
Süt (2 su bardağı) 450 gr.  
Et suyu (4 su bardağı)  
Tereyağı ( 2 çorba kaşığı) 80 gr.  
Tuz (1 çay kaşığı) 10 gr.  
Dolmalık biber 1 adet  
Dere otu ¼ demet

Domates ve biberi kaynar suya atın. Birkaç dakika sonra domatesleri kevgirle alın. Biberi dış kabuğu kolayca soyulacak kıvama gelene kadar kaynatmaya devam edin.  
Domatesleri küp şeklinde doğrayın. Tencerede eritilmiş tereyağına domatesleri ekleyip orta ateşte eritinceye kadar karıştırın. Pişen domatesi tel süzgeçten geçirip çorbayı pişireceğiniz kaba koyun.  
Biberi doğrayıp tencereye alın. Üstüne et suyunu ekleyip orta ateşte kaynamaya bırakın.  
Un ve sütü pürüzsüz kıvama gelene kadar çırpın. Ezerek tel süzgeçten geçirin ve azar azar kaynayan çorbaya ilave edin. Tuzunu ekleyip kısık ateşte 10 dakika karıştırarak kaynatın.  
Çorbayı ateşten alın. Tavada az miktar tereyağı ile dere otunu sote edip üstüne dökün.