



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KELOĞLAN ÇORBASI (HATAY)

Hatay Valiliği  
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

### MALZEMELER

1 kg. dövme

2 kg. yoğurt

2 lt. su

### ÇORBANIN MALZEMESİ

1 su bardağı hazır dövme tozu

2 su bardağı su

2 çorba kaşığı zeytinyağı

1 tatlı kaşığı pul biber

### YAPILIŞI

Dövme değirmende kırılır. Kaynamakta olan suya tuz ile birlikte katılarak suyu çekinceye kadar pişirilir. Ateşten alınır, soğutulur. Üzerine yoğurt eklenerek güzelce karıştırılıp 1 gün bekletilir. Temiz bir beze yayılır ve iyice kuruması beklenir. Daha sonra öfelenerek torbaya yerleştirilir. Genelde yazın hazırlanan bu malzemeden çorba yapmak istenildiğinde 2 su bardağı su kaynatılır. Bir su bardağı toz malzemeden eklenip iki taşım kaynatılır. Bir tavada kızdırılan zeytinyağı ile pul biber çorbanın yüzüne dökülerek sıcak servis edilir.