



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KEŞLİ ÇORBA (MALATYA)

Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Çökelek kazanda kestirilir ve güneşe serilerek kurutulur. Bez süzek torbasına konularak tavana asılır. Kışın ondan biraz alınıp akşamdan ıslanır. Sabahleyin bu çökelek (buna kesten derler) elle bastırılarak ezilir. Ezilen keş, tekrar kazana konulur, üzerine su eklenir. Bu iki gün bekler ve iki günün sonunda suyu tekrar süzülür.

Ayrı bir kazanda yarma pişirilir. Üzerine keş eklenir, karıştırılır. Tabaklara soğuduktan sonra konur ve yenilir.

