



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KİŞK ÇORBASI (MARDİN)

300 gr. kişk
1 adet kırmızı soğan
2-3 dal taze anason
2 adet karanfil
2 kaşığ tereyağı
1 tatlı kaşığı nane, kırmızı pulbiber
1 ay kaşığı tuz
1 litre su

Bir tencerenin içine kişk, soğan, anason ve karanfil atılır. Tuz eklenir ve su ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Kişkler tamamen eridikten sonra karanfil içinden çıkarılarak tel süzgeçten geçirilir. Sosu için kızgın yağda nane ve pul biber kızartılır. Servis sırasında çorbaya ilave edilir.

