



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIŞK (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER (4 Kişilik)

2 yaprak lahana
16 adet küçük oruk
4 çorba kaşığı tuzlu yoğurt
4 su bardağı su

YAPILIŞI

Bir tencereye 4 su bardağı su konularak kaynatılır. içersine, mekik şeklinde hazırlanmış olan oruklar eklenerek haşlanmaya bırakılır. Lahana yaprakları ince kıyılıp tencereye konulur. 2 dk. haşlandıktan sonra tenceredeki sudan yarım bardak su alınarak tuzlu yoğurt inceltilir. Tencereye boca edilir ve bütün malzeme tencerenin ağız açık halde 5 dk. kaynatılarak sulu bir çorba elde edilir. Sıcak servis edilir.
