



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KORKOTA ÇORBASI (RİZE)

1 su bardağı mısır yarması
Yarım su bardağı haşlanmış barbunya (arzuya göre)
25-30 gram tereyağı
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
1 çay kaşığı kuru nane
2 su bardağı yoğurt
1 yemek kaşığı un
6 su bardağı su

Mısır yarmasını düdüklü tencereye alıp 6 su bardağı suda haşlayın.
Haşladığınız barbunyayı da mısırlara ekleyin.
Ocağın altını kısıp 10 dakika kısık ateşte pişirmeye devam edin.
Bu esnada yoğurda un ekleyip güzelce çirpin.
Kaynayan çorbadan bir kepçe alıp ılıştırdığınız yoğurtlu karışımı azar azar çorbaya ilave edin.
Çorbayı sürekli karıştırarak 5 dakika daha pişirin.
Tuzunu da ekleyip ocaktan alın.
Tereyağını tavada kızdırıp kırmızı biber ve naneyi ilave edin ve bir iki kez çevirin.
Biberli tereyağını çorbanın üzerine gezdirip sıcak servis edin.

Not: Korkota, mısır yarmasına yani iri dövülmüş mısıra Karadeniz'de verilen isimdir.

