



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUMBURSİYE (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

250 gr. Kuşbaşı
200 gr. tuzlu yoğurt
1 baş sarımsak
1 çay kaşığı toz biber
2 çorba kaşığı sade yağ
1 çay kaşığı kuru nane
500 gr. arpacık soğanı
4 su bardağı kaynar su

Et haşlanır. Tencereye bir kaşık sade yağ konularak kızdırılır. Üzerine soyulmuş sarımsak ve soğanlar eklenerek yağda hafifçe öldürülür. Üzerine haşlanmış et ve kaynar su eklenerek iki taşım kaynatılır. Daha sonra tuzlu yoğurt eklenerek iki taşım daha kaynatılıp ateşten alınır. Bir tavaya kalan sade yağ konulup kızdırılır. İçine toz biber ve nane eklenip 1 dk kızdırdıktan sonra çorbanın üzerine gezdirilerek servis edilir. Bu çorba şehriyeli aş birlikte sunulur. Eğer bu çorba etsiz yapılmışsa katıklı ekmekle beraber sunulur.