



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURUT ÇORBASI (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Kurut - 20 gr.
Dövme - 15 gr.
Nane - 2 gr.
Pul biber - 3 gr.
Sadeyağ - 10 gr.

Kurut ve iyice yıkanan dövme bir gece önceden ıslatılır. Ertesi gün dövmeler bir tencerede iyice yumuşayana kadar pişirilir. Kurutları bir kaptaki ezilerek kayran kıvamına gelinceye kadar karıştırılır. Ezilen kurutlar, dövmenin üzerine boşaltılıp kaynatıldıktan sonra çorba kıvamına gelinceye kadar pişirilir. Piştikten sonra kâseye boşaltılır. Kurut tuzlu olduğundan çorbaya ayrıca tuz eklenmesine gerek yoktur. Arzuya göre çorbanın üzerine yağda dağlanmış nane ve pul biber dökülerek servis edilebilir.

