



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURUT ÇORBASI (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

250 gr kurut
1 su bardağı dövme
6 bardak su
1 çay kaşığı nane
1 çay kaşığı pul biber
1,5 yemek kaşığı sadeyağ

Kurut gecedan iki bardak suda; iyice yıkanan dövme ise bir tencerede üç-dört bardak suyla ıslatılır. Ertesi gün dövmeler tencereden iyice yumuşayınca kadar pişirilir. Kurutlar ezilerek ayran kıvamına gelinceye kadar karıştırılır, pişen dövmenin üzerine boşaltılıp kaynatıldıktan sonra çorba kıvamına gelinceye kadar pişirilir, kâseye boşaltılır. Kurut tuzlu olduğundan tuza ihtiyaç olmaz. Arzu edilirse üzerine yağda dağlanmış nane pul biber dökülebilir.

