



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LOBİK ÇORBASI (ELAZIĞ)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

1 bardak lobik  
1 bardak dövme ( aşurelik buğday)  
1 adet kuru soğan  
İsteğe göre kavurma veya Tereyağı  
1 kaşık domates salçası  
1 kaşık biber salçası  
İsteğe göre pul biber Nane, Maydanoz veya Reyhan  
Tuz  
Su

Önce Löbik (Börülce) az haşlanır. Sonra bir adet kuru soğan küçük küçük doğranır. Bir tencereye; doğranmış soğanlar, kavurma ve tereyağı konularak kavrulur. İçerisine salça katılarak biraz daha kavrulur. Suyu konularak kaynamaya bırakılır. Yıkılarak hazırlanan dövme kaynayan suyun içerisine katılarak pişirilir sonra lobik de katılır pişirmeye devam eder. İsteğe göre tuz ve pul biber katılır. Piştikten sonra İsteğe göre içerisine Nane veya Maydanoz katılır ateşten alınır servise hazırdır.

Not : İsteğe göre reyhanda konulabilir.

