



LOBİK ÇORBASI (ELAZIĞ)

Elazığ il Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 su bardağı lobik (börülce)
1/2 su bardağı döğme (aşurelik buğday)
2 yemek kaşığı tereyağı
1 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
2 bardak su
Kuru nane
Tuz

Lobikler, bir tencerede çok az haşlanır.
Ayrı bir tencerede, yemeklik doğranmış soğan tereyağında kavurulur.
Salçalar da eklenerek 2 dk daha kavurulur.
2 bardak su ilave edilir ve kaynamaya bırakılır.
Döğmeler kaynayan suyun içerisine katılır ve iyice pişirilir.
Üzerine tuz ve lobikler ilave edilerek 15 - 20 dk daha pişirilir.
İsteğe bağlı olarak pişmeye yakın içerisine kuru nane katılabilir.
Sıcak olarak servis edilir.

