



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MALAK ÇORBASI (ŞENPAZAR KASTAMONU)

Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı

750 gr. Mısır unu
2,5 lt. Su
1/2 kg. Yoğurt
1 Yemek Kaşığı Tereyağı
4 Çay Kaşığı Tuz
250 gr. Armut pekmezi

Tencereye un konur, ardından su eklenir.
Ocağın altı yakılır ve un karıştırılmaya başlanır.
Hava kabarcıkları çıkmaya başlayınca tuz ilave edilir ve 1 dakika arayla yaklaşık 20-25 dakika kaynatılır ve ocaktan alınır.
80 cm çapında bir tepsiye ahşap kaşıkla tencerede alınır, üzeri metal kaşıkla düzleştirilir.
Bir kâseye su konulur. Kâsedeki suya batırılan metal kaşıkla, ahşap kaşığa alınan çorbadan alınır 50 cm çapındaki tepsiye sıralanır.
O sırada tereyağı kızartılır. Tepsideki çorbanın araları belirgin kalır.
Üzerine yoğurt ve tereyağı gezdirilir.
Geleneksel olanda tereyağı değil pekmez dökülür.

Not: Çok eskiden, adamın biri eve misafir geleceği zaman hanımına "Bu akşam bir malak kes de yiyelim" der. Kadın da ahırda duran malağı keser. Misafir gelir ve sofraya oturur. O sırada adam hanımına "Hadi hanım, servis yap" diye seslenir. Evin hanımı sofraya güzel yemekleri getirir. Adam şaşırır ve hanımına "Hanım ben sana malak getir dedim, et değil" der. Orada adamın malaktan kastı aslında malak çorbasıymış. Kaynanası da geline, "Gözü kör olası gelin, sen malak çorbasını bilmiyor musun?" diye sorar. Gelin de, "Hayır anne, ben böyle gördüm" diye cevap verir.