



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUMAK AŞI (SUMAK ÇORBASI) (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

1 su bardağı sumak
5 diş sarımsak
½ litre su
½ çay bardağı zeytinyağı
2 küçük soğan
1 yemek kaşığı un
Tuz

YAPILIŞI

Sumak yarım litre suda 2 saat bekletilip daha sonra bir tülbent yardımı ile sıkılarak suyu alınır. Soğan ve sarımsak piyaz doğranır.

Bir tencereye zeytinyağı konulup ısıtılır. İçine sarımsak ve soğanlar atılıp renkleri değişinceye kadar çevrilir. Bir kaşık un eklenip iki üç kez karıştırıldıktan sonra üzerine su mak suyu eklenerek pişmeye bırakılır. Soğanlar iyice yumuşayınca ateşten alınarak servis edilir. Bu yemek pişirilirken üstünün kapatılmaması gereklidir.