



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ ÇORBA (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Yarım Litre Süt
1 Su Bardağı Göce Unu
1 Küçük Kase Haşlanmış Nohut
Karabiber
Tuz
2 Su Bardağı Soğuk Su

Süt kaynatılarak içerisinde göce unu ilave edilir. Ağır ağır karıştırılarak pişirilir. Küçük bir kase haşlanıp ezilmiş nohut eklenerek bir taşım daha kaynatılır. Süt, göce ve nohut birbiriyle özleşince ocaktan alınır. Üzerine kırmızı toz biber ilave edilerek sıcak servis yapılır.

Not: Bu çorba Yenişarbademli yöresinde düğünlerde ikram edilmektedir. Göce unu yerine dövme de kullanılabilir.

