



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜTLÜ ÇORBA (MALATYA)

Malatya Valiliği

1 su bardağı dövme (gendime)  
1 çay bardağı nohut  
1 çay bardağı kuru fasulye  
3 litre süt  
1.5 su bardağı toz şeker  
1 fiske tuz  
Tarçın

Akşamdan yıkanıp ıslatılmış nohut, fasulye ve dövmenin sularını süzüp, süzgeçte yıkayın. Aynı tencerede üzerlerini kapatacak kadar su ilave ettikten sonra ocağa koyun. Kaynama anında üzerine çıkardığı köpükleri, kaşıkla alın. Taneler iyice yumuşayınca sütü ilave edin. Bir süre süt ile taneleri iyice pişirip şekeri ilave ederken, şeker miktarını kendi damak zevkinize göre ayarlayın. Çorbanın yüzeyi kaymak tutunca, ocaktan alın; sıcak veya soğuk servisi yapın, yerken tarçın kullanın.

Not: Bu çorba; hafif tatlı, doyurucu, lezzetli bir çorbadır. İlçelerde, özellikle kandil günleri ve cuma akşamları pişirilip komşulara dağıtılır.

