



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YARMALI YOĞURTLU ÇORBA (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği  
Hacı Ali Özturan

1 su bardağı dövme, (istenirse) 1 fincan nohut  
1 kâse yogurt  
1 yumurta  
1 fincan yağ  
1 tatlı kasığı kırmızıbiber  
Tuz

1 Bardak dövmeye 2,5 su bardağı su konarak dövme pilavı gibi, ama çok ölgün pisirilir. (Nohudun önceden ıslanmış olması, pismeyi kolaylaştırır.)  
1 kâse yogurda 1 yumurta kırılarak çırpılır.  
Pisirilen dövme, çorba kıvamına gelinceye dek su konur. Kaynayınca üzerine yavaş yavaş ve karıştırarak yumurtalı yogurt konur. Tuz atılır. Sık sık karıştırarak pisirilir.  
Üzerine kırmızıbiberli yağ yakılarak servis yapılır.