



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÖVME ÇORBASI (GAZİANTEP)

1,5 su bardağı yoğurt
1 su bardağı aşurelik buğday
1 su bardağı haşlanmış nohut
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı un
6 su bardağı su
Tuz
Üzeri için:
1 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kuru nane

Bir gece önceden buğdayı ıslatın. Tencereyi suyu ekleyin ve kaynatın.
Daha sonra buğdayları ekleyip yumuşayana kadar pişirin.
Buğdaylar yumuşadıktan sonra nohudu da ekleyin.
Yoğurt, yumurta sarısı ve unu bir kasede karıştırın.
Kaynayan sudan 2 kepçe alın ve yoğurtlu karışıma ilave edip hızlıca karıştırın.
Isınan yoğurtlu karışımı tencereye ekleyin ve sürekli karıştırın. 10-15 dakika daha pişirdikten sonra tuzunu ilave edin ve ocaktan alın.
Eğer çorbanızın kıvamı yoğun olursa gerektiği kadar su ekleyebilirsiniz.
Tereyağı sosunu hazırlayıp servis ederken çorbanın üzerine gezdirin.

