



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU DÖVME ÇORBASI (GAZİANTEP)

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 su bardağı dövme buğday (aşurelik buğday)
1 çay bardağı haşlanmış nohut
5 su bardağı su veya et suyu
1 su bardağı yoğurt
1 yemek kaşığı un
1 adet yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı tuz
Sosu için:
2 yemek kaşığı tereyağı veya zeytinyağı
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 çay kaşığı pul biber

Dövme buğdayı bir gece önceden suda bekletin.

Ertesi gün süzüp yıkadıktan sonra tencereye alın, üzerine 5 su bardağı su veya et suyu ekleyerek yumuşayana kadar pişirin.

Haşlanmış nohudu ekleyerek birkaç dakika daha kaynatın.

Bir kasede yoğurt, un ve yumurta sarısını çırpın.

Karışıma 1 kepçe sıcak çorba suyundan ekleyerek ılıtın ve yavaşça tencereye dökün.

Sürekli karıştırarak birkaç dakika kaynatın.

Küçük bir tavada tereyağını eritin, üzerine kuru nane ve pul biber ekleyerek kızdırın.

Hazırlanan sosu çorbanın üzerine gezdirin.

Çorbayı sıcak olarak servis edebilirsiniz.

