



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YOĞURTLU DÖVME ÇORBASI (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı  
Gaziantep Ticaret Odası

1,5 bardak dövme (aşurelik buğday)  
1/2 bardak nohut  
8-10 bardak su  
3 kâse (bardak) süzme yoğurt  
1 adet yumurta  
2 tatlı kaşığı tuz  
2 yemek kaşığı tereyağı  
1-2 yemek kaşığı kuru tarhun (tarhın)

Dövmeyi bol su ile yıkayıp gecedan ıslatın. Ayrı bir kapta da nohudu ıslatın.

Ertesi gün dövmeyi 10-12 bardak su ile bir tencereye koyun ve kaynatın. Kaynayınca yüzünde biriken köpüğü alın. Etli yapıyorsanız V2 kg kuzu eti ekleyin.

Ayrı bir tencerede nohudu tuz ve yeteri kadar su ile pişirin. Pişirdiğiniz dövmeyi de suyu ile birlikte ekleyerek, hepsi iyice yumuşayıncaya kadar kaynatmaya devam edin.

Bir kapta süzme yoğurdun içine 1 yumurta, 1 tatlı kaşığı yağ ve az miktarda su koyarak iyice karıştırın ve ateşe koyun, devamlı aynı yönde karıştırarak kaynama noktasına getirin. Kaynayan yoğurt karışımını daha önce pişmiş olan dövmeye yavaş yavaş karıştırarak ilâve edin. Bir iki taşım kaynattıktan sonra servis kâsesine alın.

Üstüne kızdırılmış yağ, tarhun, karabiber ekleyerek servis yapın. İsterseniz tarhun yerine kuru nane de kullanabilirsiniz.

Not: Bu çorba soğuk olarak da içilir. Soğuk içilecekse üstüne kızdırılmış yağ konmaz. Baharda taze tarhunla yaparsanız özellikle lezzetli ve ferah olur. Bu çorbayı etli de yapabilirsiniz. O zaman sadece sıcak olarak içilir.

