



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

KATIKLI ÇORBA



1 su bardağı aşurelik yarma
1 su bardağı nohut
750 gr yoğurt
3 su bardağı su, tuz
Üzeri için:
Kuru nane

- # Aşurelik yarma ve nohut yıkanır, süzülür ve ayrı ayrı suya ıslatılır. Bir gece bekletilir.
- # Ertesi gün yumuşayana kadar haşlanır. Fazla suları dökülür.
- # Büyük çukur bir kaseye yoğurt ve tuz konur, çırpıcı yardımıyla pürüz kalmayana kadar çırpılır.
- # Sonra çırpıma devam ederek su ilave edilir. (Ayrandan koyu, cacıktan cıvık kıvamda olmalıdır.)
- # İlk önce haşlanmış yarma eklenir, biraz karıştırılır ve kıvam alması sağlanır.
- # Haşlanmış nohut da konur, kısa süre daha karıştırılır.
- # Servis kasesine bırakılır, üzerine kuru nane serpilir.

Not: Bu tarif Sivas yöresine aittir ve süzme yoğurtla hazırlanır.