Dövmeli yoğurtlu çorba (kabaklı)

Tarifin tamamı

Malzemeler

1 kg	Dövme buğday 6¼ su bardağı
1 kg	Kabak 5 adet
1 kg	Yoğurt 4¾ su bardağı
18,3 g	Tuz 1 yemek kaşığı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Bir önceki gün dövmeyi tuzlu suda bekletin.
2. Kaynayan suya dövmeyi aktarın ve yumuşayana dek pişirin. Ocaktan almanıza on dakika kala doğradığınız kabağı katın.
3. Kabağı kaşıkla dövmeye iyice karıştırın. Yoğurdu içilebilir kıvama gelene dek çırpıp karışımın üstüne boşaltın. Ilık servis edin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
T.C. Osmaniye Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (Gül İnce), Osmaniye Yemekleri (2017)
tatname.com/tr/tarif/dovmeli-yogurtlu-corba-ktb-osmaniye