



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ACEBEKLİ ÇORBA (ADANA)

1 su bardağı kuru brlce (iri acebek)  
1,5 su bardağı maş (küçük acebek)  
50 gr tereyağı (4-5 yemek kaşığı sıvıyağ da kullanabilirsiniz)  
1 tepeleme yemek kaşığı un  
1,5 yemek kaşığı domates salçası  
1 çay kaşığı tuz, karabiber, kırmızı tozbiber

Maş ve kuru brlceyi iyice yıkayıp bol miktardaki suda 3-4 saat kadar bekletin.

Tekrar yıkayıp süzdükten sonra, orta boy bir tencereye koyup, üzerine iki parmak çıkacak kadar su ekleyin. Orta ısılı ateşte, kaynayıncaya kadar pişirin.

Kaynamaya başlayınca ocağın altını biraz kısın ve maş ve brlce iyice yumuşayıncaya, hatta biraz dağılıncaya (iyice helmeleninceye kadar) kadar pişirin.

Tuz ve karabiberi katıp çorbanın tarhana çorbası kıvamında olması için gerekirse sıcak su ilave edin.

Diğer taraftan, sosu hazırlamak için; tereyağını bir tavada eritip üzerine unu ekleyin. Tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak un hafifçe sararıncaya kadar, 2-3 dakika kavurun.

Salçayı ekleyip kırmızı biberi kattıktan sonra 2-3 dakika daha kavurarak ocaktan alın.

Hazırladığınız sosu çorbaya katıp sürekli karıştırarak 5 dakika daha pişirin ve ocaktan alın. İsterseniz çorbaya limon da sıkabilirsiniz.



Fotoğraf "lezzet destanı" tarafından gönderildi. 03.08.2018