



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANAM AŞI ÇORBASI

- 1 Adet kuru soğan
- 150 Gram kavurma
- 1 Çay Bardağı yeşil mercimek
- 1 Çay Bardağı lobik
- 1 Çay Bardağı aşurelik buğday
- 1 Çay Bardağı nohut
- 1 Yemek Kaşığı salça
- 1 Yemek Kaşığı tereyağı
- 9 Bardak su
- 1 Tutam tuz

Yemeğimizi hazırlamak için bir gece önceden ,nohut,dövm ve lobiği suya koyup,ıslatalım.Ertesi gün çorbaya başlamadan bir ön pişirim yapalım, yoksa tam pişmez.
Kıyılmış soğan ve tereyağını bir tencereye koyarak, orta hararetili ateşte güzelce kavuralım.Yağ yanmasın diye içine birazcık da sıvı yağ ekleyin.
Kavrulan soğanların içine kavurmamızı ekleyelim.
Salçamızı da ekleyerek iyice kavuralım.
Suyu ilave ederek , kaynamaya bırakalım.
Bakliyatlarımızı süzerek kaynayan çorbamıza ilave edelim ve tüm malzemeler yumuşayarak,kıvamlanana kadar pişirelim.
Çorbamızın tuzunu en son katalım ve ateşten indirelim.
Sıcak sıcak servis yapalım.