



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ÇEMEN ÇORBASI

1 yemek kaşığı margarin
1 adet yumurta
1 avuç kıyma
1 adet domates
3-4 tane biber
1,5 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı sarı çemen tozu
2,5 kaşık un
Nane
İncecik kıyılmış maydanoz
3-4 diş dövülmüş sarımsak
Tuz
Karabiber
Pul biber

1. Bir tavada margarini eritip içine yumurtayı kırın. Piştikten sonra kaşıkla yumurtayı parçalayın. Pişerken karıştırırsanız yumurta parça parça olmuyor. Bizim istediğimiz çorbada görünecek irilikte parçalar.
2. Tencerede kıymayı kavurun. Bu arada domates ve biberleri incecik kıyın. Kıymaya ekleyin. Biber salçası, pul ve karabiberi ilave edip hepsini birlikte kavurun. Pişmiş parçalanmış yumurtayı ilave edin.
3. Üzerine 6-7 bardak soğuk su ekleyin. Çorbanın rengi fotoğraftaki gibi olacak. Dilerseniz fazladan domates salçası ilave edilebilir. Çorbayı kaynamaya bırakın.
4. Bu arada, çemen tozuyla 2,5 kaşık unu az su ilavesiyle karıştırın. Bunu kaynayan kırmızı suya ekleyin. Çorba çok sulu olmayacak, hafif kıvamlı olacak.
5. Son olarak, biraz nane, incecik kıyılmış maydanoz, 3-4 diş dövülmüş sarımsak ve tuz ekliyoruz. Çorbanın tadına bakıyoruz.
6. Çemen tadı gelmiyorsa kaşığın ucuyla çemeni suyla özeyip çorbaya ilave edin. Çemen fazla olursa çorba acı oluyor, bu nedenle çemenin azar azar ilavesi daha uygun.