



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EKŞİLİ MARAŞ ÇORBASI (KAHRAMANMARAŞ)

Ebru Omurcalı

2 adet limon suyu  
2 çorba kaşığı tereyağı  
Pul biber, tuz  
2 çorba kaşığı kuru nane

Buğday ve nohutu iyice yıkayıp ayrı ayrı kaplarda ıslatın (bir gece boyunca). Sonra ayrı ayrı haşlayın, nohut ve buğdayı birleştirin, içine kırmızı mercimeği de ekleyin. Mercimekler de pişince, yıkanmış ve ince doğranmış ıspanakları ilave edin. Dövülmüş sanmsak ve baharatları ve limon suyunu da ekleyin. Ispanaklar yumuşayınca kadar kaynatın. Tereyağını nané ile kavurun ve kâselerin üzerine gezdirerek servis yapın.