



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ SEMİZOTU ÇORBASI

<https://migros.com.tr>

1 demet semizotu yaprakları
1 çay bardağı pirinç
1/2 su bardağı haşlanmış nohut
1/2 su bardağı mercimek
5 bardak su
3-4 diş sarımsak
2 yemek kaşığı domates salçası
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı nar ekşisi
Pul biber
Kuru nane
Karabiber
Tuz

Sarımsakları kıyın. Suyu kaynatıp içine mercimekleri ekleyin,mercimekler biraz yumuşayana kadar pişirin. Semizotu ve pirinci ilave edip çorbayı pirinçler iyice yumuşayana kadar pişirin. Haşlanmış nohudu ve tuzu ilave edin. Tereyağı bir tavada eritin, sarımsakları ekleyin. Sarımsakları 2-3 dakika orta ateşte pişirin ve salçayı ilave edip pişirmeye devam edin (ortalama 2 dakika) Nane, kırmızı pul biber, karabiber ve nar ekşisini ilave edip salçalı karışımı biraz sulandırın. Hazırladığınız karışımı çorbanın üzerine döküp karıştırın ve sıcak olarak servis edin.

