



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HARİRA (FAS)

500 Gr. Kuş başı Et
1 Çay Kaşığı Zerdeçal
Yarım Çay Kaşığı Karabiber
1 Tatlı Kaşığı Tarçın,
Yarım Çay Kaşığı Zencefil,
Yarım Çay Kaşığı Toz Kırmızıbiber
2 Çorba Kaşığı Tereyağı,
Yarım Su Bardağı Kereviz Sapı (Doğranmış)
1 Soğan (Doğranmış)
1 Kırmızı Soğan (Doğranmış)
Birkaç Dal Taze Kişniş
2-3 Domates (Doğranmış)
7 Su Bardağı Su,
Su Bardağı Yeşil Mercimek
450 Gr. Haşlanmış Fasulye
150 Gr. Nohut (Haşlanmış)
2 Yumurta Çırpılmış
1 Limonun Suyu

Eti, zerdeçalı, karabiberi, tarçını, zencefili, Arnavut biberini, tereyağını, soğanı ve kişnişi büyük bir tencereye koyup kısık ateşte 5 dk. Karıştırın. Ateşi yükseltip domatesleri ekleyin, 15 dk daha pişirin. Su ve mercimeği ekleyip kaynatın. Kaynadıktan sonra ateşi kısıp 2 saat daha pişirin. Servisten 10-15 dk önce ateşi yükseltip fasulye ve nohudu ekleyin. Yumurtaları çırpıp limon suyu ile karıştırın. Yumurtalı karışıma bir miktar çorbadan ekleyip karıştırın. Terbiyeyi çorbaya ekleyip birkaç dakika karıştırın, sıcak servis yapın.