



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAVURMALI ANTEP ÇORBASI (GAZİANTEP)

- 1 Su Bardak Et Suyu
- 100 Gram Kavurma
- 1 Çorba Kaşık Un
- 1 Çorba Kaşık margarin
- 1 tane Soğan
- 1 Kase Haşlanmış Nohut
- 1 Çay Bardağı Pirinç
- 1 Şu Bardağı Kırmızı Mercimek
- 2 yemek kaşığı Sıvıyağ
- 1 çay kaşığı Tuz
- 5 su bardağı Su

Kırmızı mercimeği ve pirinci yıkayarak, tencerenin içerisine alıp haşlıyoruz. Ayrı bir tencereye sıvıyağını ve sanayağını koyuyoruz. Üzerine küçük küçük doğranan soğanı ilave ederek kavuruyoruz. Unu da ilave ederek kavurmaya devam ediyoruz. Küçük küçük doğranan kavurmayı, haşlanan pirinci ve mercimeği de suyuyla birlikte tencereye alıyoruz. Et suyunu, haşlanan nohutu ve tuzu da ilave ederek kaynatıyoruz. Kıvamı koyu olunca sıcak su ilavesi yapıyoruz. Kaynayan çorbayı servis tabağına alarak servis ediyoruz

