



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MAŞ ÇORBASI (GAZİANTEP)

Gaziantep İl Emniyet Müdürlüğü

- 2 su bardağı maş
- 1 çay bardağı pirinç
- 1 adet kurutulmuş kırmızı biber
- 1 adet kuru soğan
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 yemek kaşığı kırmızı biber
- 2 yemek kaşığı kurutulmuş tarhın
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 12 bardak su

Maş bir tencereye alınarak üzerine 6 bardak su eklenip kaynamaya bırakılır. Kaynamaya başladığında maşların kabukları üste çıkar ve bunlar kevgir ile alınıp kalan 6 bardak su tencereye eklenir. Halka şeklinde doğranan soğan, pirinç, salça, kuru kırmızıbiber (doğranmış) ve tuz eklenerek pirinçler açılıncaya kadar pişirilir. Bir tavada ısıtılan yağa, soğuyunca tarhın ve kırmızıbiber eklenip çorbaya ilave edilir. Yemek servise hazırdır.

