



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MAŞ FASULYESİ ÇORBASI (GAZİANTEP)

2 su bardağı maş fasulyesi  
Yarım su bardağı pirinç  
1 çorba kaşığı salça  
2 adet kuru soğan  
1 kahve fincanı sıvıyağ  
Tuz

Tencereye maş fasulyesi konur üzeri örtünceye kadar su konarak kabuklarını bırakıncaya kadar haşlanır. Suyun yüzeyine çıkan maş fasulyesinin kabukları bir süzgeç yardımıyla toplanarak atılır.

Maş fasulyeleri bir süzgeçe aktararak haşlama suyu süzülür.

Soğanlar çeyrek daire şeklinde doğranarak aynı tencereye aktarılır, üzerine biraz tuz eklenir bir süre olması için ateşte çevrilir.

Soğanlar biraz yumuşayınca pirinç, sıvıyağ ve salça eklenir, beraber kavrulur.

Soğanlı karışımın üzerine süzgece çıkardığımız maş fasulyesi ve yeteri kadar sıcak su eklenerek pişmeye bırakılır.

Çorba pişince ateşten alınır.

