



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TENNURİ ÇORBASI (GAZİANTEP)

300 gr nohut
100 gr pirinç
150 gr soğan
Yeterince et suyu veya su
1 çay kaşığı nane
250 gr kırmızı mercimek
2 çorba kaşığı un
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
Yeterince tuz
100 gr margarin

Nohutu akşamdan veya 6 saat önceden ıslatıp yıkayın. Tencereye koyup üzerini kapatacak kadar su ileva ederek kapağını kapatın ve haşlayın. Nohut yarı pişme haline geldiğinde, mercimeği ve pirinci ekleyip hafifçe pişirin. Başka bir tencerenin içine yağı koyup kızdırın, soğanı katıp karıştırın. Soğan biraz yumuşadığında kıymayı ilave edin. Kıyma verdiği suyu çektikten sonra unu, naneyi, kırmızı biberi ve et suyunu ekleyip karıştırın. 5 dakika kaynatıp çorba kıvamını ve lezzetini kontrol edip servis yapın