



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANADOLU ÇORBASI

Yarım su bardağı aşurelik buğday
Yarım su bardağı nohut
2 su bardağı kırmızı mercimek
Yeteri kadar su
1 adet limonun suyu
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 adet soğan
1 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı nane
1 çay kaşığı pul biber
Tuz

Buğday ve nohudu bir gece önceden ayrı ayrı kaplarda ıslatın.
Ertesi gün süzüp yine ayrı tencerelerde haşlayın.
Kırmızı mercimeği de üçüncü bir tencereye alın.
Üzerine su, limon suyu ve tuzu ekleyip yumuşayana kadar pişirin.
Haşladığınız buğday ve nohudu da çorbaya ekleyin ve bir-iki taşım kaynatın.
Bu arada soğanı yemeklik doğrayın.
Zeytinyağını kızdırıp soğanı yağda kavurun.
Soğana salça, nane, pul biber ve 1 su bardağı su koyup sos kıvamına gelene kadar kısık ateşte pişirin.
Ardından bu sosu çorbanıza ekleyip karıştırdıktan sonra hepsini birkaç dakika daha pişirin.

