



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ARAP ÇORBASI (SURBA)

MALZEMESİ:

1 kg. yağlı koyun eti
1 baş iri soğan
2 iri domates
1 su bardağı kuru fasulye
1 su bardağı nohut
1 çay bardağı erişte
5 diş sarımsak
1 çay bardağı sıvıyağ
8 bardak su
Yeterince tuz, maydanoz, kırmızı ve karabiber.

YAPILIŞI:

Kuru fasulye ile nohutu temizleyip ayıkladıktan sonra, bir gün öncesinden suya bırakıp ıslatınız. Bir tencerede sıvıyağ içinde kuşbaşı koyun etini hafifçe pembeleşinceye kadar kavurunuz. Küçük küçük doğradığınız soğanları ete katınız. Etle birlikte kavurunuz. Kabuğu soyulmuş domatesleri içine rendeleyiniz. Tekrar karıştırıp suyunu (soğuk) dökünüz. İnce ince doğradığınız sarımsakları, tuzu, biberi ekip karıştırınız. Nohut ve fasulyeleri sudan çıkarıp, süzdükten sonra çorbaya ilave ediniz. En son erişte ekleyiniz. Yarım saat daha makarnalarla birlikte pişiriniz. Su eksilirse bu ara, sıcak su ilave ediniz. Et iyice yumuşa-yınca, nohut ve fasulyeler de pişince ateşten indiriniz. Sıcak sıcak üzerine maydanoz serpererek ikram ediniz.

Not: Bu çorba et veya kemik suyuyla da pişirilir.