



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADUÇ AŞI

MALZEMELER

1 su bardağı yeşil mercimek
1 çay bardağı pilavlık bulgur
2 su bardağı enine ince doğranmış taze fasulye
3 adet domates
3 adet yeşil biber
2 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı salça
6 su bardağı et suyu veya 3 yemek kaşığı kavrulmuş kıyma
2 yemek kaşığı tereyağı

YAPILIŞI

Bir tencereye bir yemek kaşığı tereyağını bırakın, ince doğranmış soğanları hafifçe kavurun, sararınca salça, kavrulmuş kıyma, ince doğranmış yeşil biber, küp doğranmış domatesi katın, kaşıkla çevirin. Et suyu ilave edin. Kaynayınca suyun içine mercimek, bulgur, fasulye, tuz ekleyerek pişinceye kadar kaynatın. Sebze çorbası kıvamında olması gerekir. Üstüne kızdırılmış tereyağına katılan reyhan, kırmızı toz biber gezdirerek servise sunun.