



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLİYAT ÇORBASI (DÜDÜKLÜ)

Malzemeler:

8 bardak et suyu
Yarım bardak nohut
Yarım bardak yeşil mercimek
Yarım bardak kırmızı mercimek
Yarım bardak fasulye
1 avuç ıspanak
1 kereviz
1 çay tabağı karnabahar
Tuz
Pulbiber
2 kaşık tereyağı

Yapılışı:

Önce nohut, fasulye, kırmızı ve yeşil mercimek çok az bir suyla düdüklü tencerede haşlanır. Ayrı bir tencereye et suyu, haşlanan bakliyatlar ıspanak, rendelenmiş kereviz, karnabahar konur ve yaklaşık 20 dk. pişirilir. Pişmeye yakın tuzu ilave edilir. Hepsinin tadı birbirine geçtiğinden emin olununca ocaktan indirilir. Süzgeçten geçirilir. Üzerine 2 yemek kaşığı tereyağında kızdırılmış pulbiber dökülür. Servis yapılır.
