



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAKLİYAT ÇORBASI

1 çay bardağı nohut
1 çay bardağı pirinç
1 çay bardağı kuru fasulye
1 çay bardağı barbunya
1 çay bardağı mercimek
1 çay bardağı yeşil mercimek
1 çay bardağı bulgur
1 adet pırasa
1 adet kereviz
1 adet havuç
1 adet patates
1 adet soğan
1 demet maydanozun sapı
1 adet defne yaprağı
2 su bardağı et suyu
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber

Nohut, fasulye ve barbunyayı akşamdan ıslatıp. Ertesi gün bol su ile tencereye alın. Pirinç, bulgur, yeşil ve kırmızı, mercimek, pırasa, kereviz, havuç, patates, soğan, maydanoz sapları ve defne yaprağını koyup, tencerenin, kapağını kapatın. Kısık ateşte 30 dakika pişirin. Robottan geçirip, et suyu tuzunu ve karabiberini ilave edin. Bir taşım daha kaynatın. Diğer tarafta tavada 2 çorba kaşığı tereyağını eritin. Çorbanın üzerine gezdirip servis yapın.