



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAŞ EFENDİ ÇORBASI

Haliç Üniversitesi

Bakla 300 gr Bir gece önceden ıslatılmış
Ayva 1 bütün
Sarımsak 3 diş
Dolmalık fıstık 2 yemek kaşığı
Zeytinyağı 4 yemek kaşığı,
Kimyon 1 tatlı kaşığı
Zerdeçal 2 tatlı kaşığı
Tuz 1 tatlı kaşığı
Kesme Şeker 6 adet
Su 4 su bardağı
Et Suyu 1 su bardağı
Tereyağı 1 yemek kaşığı
Tarçın 1 tatlı kaşığı
Taze kişniş 2 dal
Toz şeker 1 tatlı kaşığı

Önceden ısıttığımız tencereye zeytinyağını koyuyoruz üzerine baklaları koyup kavuruyoruz.

Daha önceden ince doğranmış sarımsakları üzerine atıyoruz.

Baklalar biraz kavrulduktan sonra ayvanın yarısını doğrayıp içerisine koyup tekrar kavuruyoruz.

Dolmalık fıstıkları da koyuyoruz. Zerdeçal, şeker, kimyon ve tuzu da koyuyoruz. 20 dk pişiriyoruz ve blenderdan geçiriyoruz.

Başka bir tavada tereyağını koyuyoruz. Küp küp doğradığımız ayvaları içerisine koyup kavuruyoruz.

Üzerine şekeri serpiyoruz. Tarçın, 1 tatlı kaşığı zerdeçalı da koyuyoruz.

İnce ince doğradığımız taze kişniş üzerine serpiyoruz. Bu karışımı, kaseye koyduğumuz çorbamızın üzerine koyarak servis ediyoruz. Biraz da yağından gezdiriyoruz.

