



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÖRÜLCELİ MAŞ FASULYELİ ÇORBA

1 su bardağı haşlanmış börülce
1 su bardağı haşlanmış nohut
1 su bardağı haşlanmış maş fasulyesi
1 çay bardağı tane mısır
1 su bardağı et suyu
Tuz, su
Terbiyesi için:
1 kase yoğurt
1 yumurta
2 çorba kaşığı un
Yarım limon
1 diş sarımsak
Üzeri için:
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı nane
1 tatlı kaşığı pul biber

Haşlanmış börülce, nohut, mısır ve maş fasulyesini tencereye koyup üzerini 3 parmak kalınlığında geçecek kadar sıcak su ve et suyunu dökün. Bakliyatları yumuşacık oluncaya kadar pişirin. Terbiyesi için, yoğurdu karıştırma kabına alın. Sarımsağı içine rendeleyin. Yumurtayı kırıp limon suyunu ekleyin. 1 su bardağı soğuk su döküp çırpma teli ile karıştırın.

Çorbanın suyundan 2-3 kepçe katıp ılıtın. İliyan terbiyeyi çorbaya dökün. 1-2 taşım kaynattıktan sonra tuzunu ekleyip çorbayı koyu ayran kıvamına getirin. Çorbaların püf noktası, tencereye koymuş olduğunuz su miktarının fazla olmaması.

Çorbanın kıvamı koyu olursa su ekleyerek kıvamını açmak her zaman için daha pratik bir yöntemdir. Kıvamı sulu olursa yeniden unlu terbiye yapmak zorunda kalabilirsiniz. Pişen çorbayı servis kasesine alın. Tereyağı, nane ve pul biberi tavada kavurup çorbanın üzerine döktükten sonra servis edin.