



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇERKEZ ÇORBASI

1 ay bardağı arpa
1 ay bardağı buğday
1 ay bardağı fasulye
1 ay bardağı mısır
1 fincan sıvıyağ
8 su bardağı et suyu
2 kaşık tereyağı
Tuz
Kırmızıbiber

- 1- Arpa, buğday, fasulye ve mısır ayıklanıp bol suda yıkanır. Akşamdan bol suya konup bekletilir.
- 2- Sabahleyin suyu süzölüp düdüklü tencereye konulur. Varsa tavuk suyu veya et suyu ve tuz konulup ateşe bırakılır.
- 3- Soğan ince ince doğranır.
- 4- Küçük bir tavaya sıvıyağ, tereyağı, ve doğranmış soğanlar konulup ateşte kavrulur.
- 5- Soğanlar hafifçe kavrulunca üzerine tavuk suyu ilave edilir. Haşlanmış mısır ve buğday da katılarak kısık ateşte pişmeye bırakılır.
- 6- Buğdaylar iyice yumuşa-yınca, çorba koyulaşıp her-melenince tuz ilave edilip, ateşten alınır. Tavada yağ kızdırılıp, nane ilave edilip çorbanın üzerine gezdirilir.