



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇERKEZ ÇORBASI (ETSİZ)

1 Su bardağı arpa veya buğday
3 Çorba kaşığı tereyağı
1 Su bardağı mısır
2 Domatesin suyu veya 2 çorba kaşığı salça
1 Kahve fincanı kurufasulye
2 Soğan
1 Kırmızı biber (isteğe göre)
tuz

Kabuğu çıkarılmış arpa ya da buğday ile kabuğu çıkarılmış mısır ve akşamdan ıslatılmış fasulyeyi bir tencereye koyun. Üstüne su doldurup, kapayıp ağır ateşte kaynatın. Mısırın kabukları suyun üzerine toplandıkça kaşıkla alın. Ayrı bir yerde başka bir tencereye soğan doğrayıp tereyağıyla hızlı ateşte pembeleşinceye kadar çevirdikten sonra çorbaya karıştırın. Suyu eksilmişse domatesli su koyun. Acılık vermek isterseniz kırmızı biber doğrayıp tuzunu serpin. Tekrar kapayıp dört beş dakika kaynatın. Sıcak servis yapınız.

[ML® Çerkez Kurabiyesi için tıklayın](#)