



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇEŞM-İ NİGAR ÇORBASI

3 çorba kaşığı un tarhanası
1 soğan
100 gr. kıyma
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tuz
Taze fesleğen
1 kabak
1 domates
6 tane top çavdar ekmeği

Tarhanayı 1 bardak suda ıslatalım. Tavaya yağ ve kıymayı koyup kavuralım. Soğanı, domatesi ve kabağı rendeleyip kıymaya ekleyelim. Karıştırarak pişirelim. Tarhanayı tencereye boşaltıp 4 su bardağı su daha ekleyelim. Karıştırarak pişirelim. Kaynayınca içine kavrulmuş karışımı koyup bir kaç dakika kaynatalım. Ekmeklerin üstünü kapak şeklinde kesip içini oyalım. Çorbayı ekmek kasesine paylaştırıp taze fesleğenle süsleyip bekletmeden servis yapalım.

