



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEZAYİR ÇORBASI

Malzemeler (4 kişilik):

600 gr koyun döşü
100 gr kuru fasulye
100 gr nohut
3 soğan
4 domates
2 dolmalık biber
1 diş sarımsak
1 demet maydanoz
200 gr tel şehriye (kalın)
1 tutam kekik
1 tutam kırmızıbiber
1 çay kaşığı karabiber
6 çorba kaşığı zeytinyağı
yeteri kadar tuz.

Yapılışı:

Fasulyeyle nohut bir gece önceden suya konup ıslatılır. Koyun eti döşü satırla ufak parçalara doğranır veya kasaptan böyle doğranmış olarak alınır. Domateslerin kabukları soyulduktan sonra çekirdekleri çıkarılıp ufak parçalara doğranır. Soğanlar yarım ay biçiminde doğranır. Maydanoz temizlenip yıkandıktan sonra ince ince kıyılır. Dolmalık biberler yıkanıp çekirdekleri ve çekirdek yatakları atıldıktan sonra kıyarçasına ince doğranır. Bir tencereye altı kaşık zeytinyağı konur ve tencere kuvvetli bir ateşe oturtulduktan sonra soğan içine atılır. Tahta bir kaşıkla karıştırılacak soğanların rengi dönmeye başlayınca, buna ufak ufak doğranmış bir diş sarımsak, domates, dolmalık biber parçaları, kekik, kırmızıbiber, doğranmış et, kıyılmış maydanoz katılır. Tuzu ve karabiberi de serpidikten sonra bir buçuk lt su ile nohut ve fasulye de boşaltılır ve kabın ağzı örtülüp orta ısı bir ateşte kaynamaya bırakılır. Beri yanda kalın tel şehriye kaynar tuzlu suda diriliğini kaybetmeyecek kadar haşlanır. Çorba iki saat kadar piştikten sonra tencereye suyu süzölmüş haşlanmış tel şehriye katılır. Karıştırılır ve beş dakika daha kaynatılır. Sonra çorba servis kâsesine alınıp sofraya çıkarılır.

[ML® Terbiyeli Kahire Çorbası için tıklayın](#)