



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## EBEGÜMECİ ÇORBASI

3 çorba kaşığı margarin  
1 adet soğan  
1 çorba kaşığı un  
1 çorba kaşığı salça  
8 su bardağı su  
tuz  
250 gr. kurutulmuş ebeğümeci  
yarım çay bardağı haşlanmış nohut  
yarım çay bardağı haşlanmış kurufasulye  
yarım çay bardağı yeşil mercimek

Margarini tencerede eritin, ince kıyılmış soğanı ekleyin, soğan pembeleşmeye başladığında unu, yeterince tuzu ve salçayı ekleyip karıştırın. Suyu ilave edin, su kaynamaya başladığında mercimeyi ekleyin, mercimek yarı yarıya piştiğinde, nohutu, fasulyeyi ve iri parçalar halinde kurutulmuş ebeğümeciyi ilave edin, bir taşım kaynatıp, tencereyi ateşin üzerinden indirin, sıcak servis yapın.