



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ ANADOLU ÇORBASI

THY Skylife

1 su bardağı buğday
1 su bardağı nohut
2 yemek kaşığı tereyağı
½ limon, 1 yumurta
1 yemek kaşığı biber salçası (tercihen acısız)
yeteri kadar tuz ve karabiber

Gecedan nohut ve buğday iyice yıkanıp ıslatılır. ıslatılmış buğday ve nohut haşlanıp süzdürülerek ayrı bir yerde bekletilir. Tencerede tereyağı eritilip un pembeleşinceye kadar kavrulur. Biber salçası ilave edilerek bir miktar karıştırılır. İki su bardağı soğuk su eklenir ve karıştırılarak kaynatılır.

Ocağın altı kısılarak haşlanmış buğday, nohut, tuz ve karabiber ilave edilir. Kâseye bir yumurtanın sarısı ve ½ limon suyu alınıp iyice çırpılır. Kaynamış olan çorbaya yavaş yavaş ilave edilerek iyice yedirilir. Ocağın altı kapatılır ve servis edilir.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 07.04.2023