



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EKŞİLİ ARAP CORBASİ

2 su bardağı kırmızı mercimek  
Yarım su bardağı pirinç  
2 adet limonun suyu  
Yarım su bardağı haşlanmış nohut  
6 diş sarımsak  
1 yemek kaşığı kuru nane  
1 çay bardağı sıvıyağı

İlk olarak ıspanakları iyice yıkayalım ve suyunu süzdürelim. Sonra yapraklarını küçük küçük doğrayalım. Mercimek ve pirinç bir tencerede, yeterli tuz ve üzerine çıkacak kadar su ilave ederek kaynatalım. Kaynamaya başladığı zaman haşlanmış nohutları ilave edelim. Diğer yandan limonların suyunu sıkıp, sarımsakları havanda dövelim. Mercimek ve nohut, pirinç iyice yumuşadığında doğradığımız ıspanak yapraklarını ilave edelim. 12-15 dakika kaynadıktan sonra limon suyunu ekleyip, tencerinin altını kapatalım. Bir tavaya sıvıyağı koyalım ve dövülmüş sarımsakları sararana dek kavuralım. İçine bir yemek kaşığı kuru nane ekleyip, ateşten alalım. Bu karışımı çorbanın üzerine gezdirelim ve çorbamızı sıcak sıcak servise sunalım.

[ML® Arap Çorbası için tıklayın](#)



Fotoğraf "yemek öğretmeni" tarafından gönderildi. 19.03.2019



© lezzetler.com tarif no:6006 • adi:Ekşili Arap Corbası • gönderen:Zehra • indirme tarihi:02.04.2025 - 10:44