



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKŞİLİ ÇORBA (HATAY)

Milli Eğitim Bakanlığı

- 2 su bardağı kırmızı mercimek
- 1 su bardağı dövme buğday
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 6 yaprak pancar (pazı) yaprağı (Kuzu kulağı da kullanılabilir.)
- 8 bardak su
- Üzeri için:
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı nane
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- Sosu için:
- ½ çay bardağı sıvı yağ
- 1 adet soğan
- 5 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı nane
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 su bardağı sıcak su

Tencerede kırmızı mercimek ve dövme buğday yıkanır.

Yıkanan bu malzemelere 8 bardak su ve tuz konularak kaynatılır.

Kaynayan karışıma nohut ve pancar (pazı) yaprağı konularak özleşene dek kaynatılır.

Sıvı yağda sotelenen soğan üzerine nane eklenerek sotelemeye devam edilir.

Daha sonra salçalar, baharatlar ve sarımsak eklenerek karıştırılır.

Üzerine sıcak su ilave edilip sos kaynamaya bırakılır.

Yapılan sos ve çorba karıştırılır.

Tavaya sıvı yağ alınıp ilave nane ve pul biber eklenerek yakılır.

Çorba kaselere alınıp üzerine tavada yakılan sos dökülerek servis edilir.



© lezzetler.com tarif no:145563 • adı:Ekşili Çorba (Hatay) • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:01.04.2025 - 17:02