



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ KAHRAMANMARAŞ ÇORBASI

1 su bardağı aşurelik buğday
1 su bardağı haşlanmış nohut
1 su bardağı mercimek
3 kök ıspanak
2 yemek kaşığı margarein
2,3 yemek kaşığı sumak ekşisi
1 yemek kaşığı salça
3 diş sarımsak
1 tutam tuz
1 tuam kırmızı biber
Yeterince su

Buğdayı ve nohutu gecedan üzerini geçecek kadar su ekleyip ıslanmaya bırakın.

Ertesi gün suyunu süzerek ve 1-2 defa yıkayarak üzerini 4-5 parmak geçecek kadar suyla ocağa alın ve yumuşayana kadar pişmeye bırakın.

Mercimeği de ekleyip pişirin.

İspanağı küçük doğrayın ve sumak ekşisiyle beraber tencereye ilave edin, rengi değişene kadar pişirin.

Margarini eritin salçayı, ezilmiş sarımsağı ve baharatları katıp harlı ateşte 2-3 dakika kavurarak tencereye alın. Tuzunu ayarlayıp çorbayı ocaktan alın.

