



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## EKŞİLİ ÇORBA (KAHRAMANMARAŞ)

1 çay bardağı aşurelik buğday  
1 çay bardağı nohut  
1 çay bardağı kırmızı mercimek  
2 küçük patlıcan  
6-7 adet pazı sapı  
1 yemek kaşığı sumak ekşisi  
1,5 yemek kaşığı domates salçası  
1 çay bardağı sıvıyağ  
5 diş sarımsak  
1 tatlı kaşığı pul biber  
1 tatlı kaşığı nane  
Tuz  
Yeteri kadar su

Buğdaylar ve nohut bir gece önce suya ıslatılır.

Ertesi gün suyu süzülüp yıkanır, ayrı ayrı haşlanır.

Haşlanan buğday ve nohut bir tencereye alınır, üzerine mercimek ilave edilir, yeteri kadar su ilave edilerek pişirilir.

Küçük küçük doğranmış patlıcan, pazı sapsarı ve 1 yemek kaşığı sumak ekşisi tencereye ilave edilir, karıştırılır, sebzeler yumuşayana kadar pişirilir.

Ayrı bir tavada doğranmış sarımsaklar, sıvıyağla birlikte kavrulur. Salça, pulbiber, nane ilave edilerek beraber birkaç dakika kavrulur.

Hazırlanan sos çorbaya ilave edilir, tuzu eklenir, su miktarı ayarlanarak birkaç taşım kaynatılır. Sıcak olarak servise sunulur.

