



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ ÇORBA (KAHRAMANMARAŞ)

<https://acunn.com>

- 1 kilogram pazı
- 2 çay bardağı kırmızı mercimek
- 1 kahve fincanı dövme buğday
- 2 çay bardağı haşlanmış nohut
- 2 çay kaşığı domates salçası
- 2 çay kaşığı sumak
- Yeter kadar nane
- Yeteri kadar karabiber
- Yeteri kadar kırmızıbiber
- Yeteri kadar kimyon
- Sos için:
- 4 tane diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 1 kahve fincanı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı nane
- 1 tatlı kaşığı kırmızıbiber

Ekşili çorbamızı yapmaya başlarken öncelikle mercimek ve buğdayı bir tencerede haşlayalım. Mercimek kabarıp buğday suyunu çekmeye başlayınca içerisine salça, nane, tuz, karabiber, kırmızıbiber ve kimyon ekleyerek iyice kaynatalım ve karıştıralım.

Pazılarımızı iyice yıkayalım ve ince olarak kıyalım. Kaynamakta olan tenceremize önce pazılarımızı atalım. Daha sonra haşlanmış nohutları da ekledikten sonra iyice karıştırarak pişirmeye bırakalım.

Bütün malzemeler piştikten sonra sumak ilave edelim ve tencerenin kapağı kapalı olarak biraz dinlendirelim.

Ayrı bir yerde çorbamıza sos hazırlayalım. Sarımsakların kabuklarını soyalım ve havanda iyice ezilinceye kadar dövelim. Daha sonra içerisine zeytinyağı, erimiş tereyağı, nane ve kırmızıbiber ekleyerek iyice karıştıralım.

Hazırladığımız sos karışımını çorbamıza ilave edelim ve karıştırarak sıcak servis yapalım.

