



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKŞİLİ ÇORBA

2 su bardağı aşurelik buğday
1 su bardağı nohut
1 su bardağı yeşil mercimek
2-3 adet domates
1 tatlı kaşığı biber salçası
4 yemek kaşığı ayçiçeği yağı
Yarım demet doğranmış semizotu
2 yemek kaşığı sumak ekşisi
Yeteri kadar su
Tuz
Pul biber
Üzeri İçin:
2 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı nane
3-4 diş kıyılmış sarımsak

Buğday, nohut ve mercimeği bir gece öncesinden ayrı kaplarda ıslatın. Ertesi gün sularını süzün ve buğdayı 5 su bardağı su ile tencereye alıp kaynatın. Kaynadıktan 10 dakika sonra nohutları ekleyip birlikte pişirin (suyu azaldıkça sıcak su ekleyin). Kabukları soyulup rendelenmiş domates, biber salçası ve ayçiçeği yağın karıştırıp, ıslatılmış mercimekle birlikte buğdaya ekleyin. Pişmeye yakın semizotunu katın ve 5 dakika daha pişirin. Sumak ekşisi, pul biber ve tuz ekleyip 1-2 taşım kaynatın. Üzerine tereyağında yaktığınız nane ile sarımsağı gezdirin ve sıcak olarak servis yapın.

