



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKŞİLİ MARAŞ ÇORBASI

Kırmızı mercimek 1,5 su bardağı
Haşlanmış buğday 1,5 su bardağı
Haşlanmış nohut 1,5 su bardağı
Semizotu 1 demet
Sarımsak 5-6 diş
Limon suyu 1 büyük limonun
Nar ekşisi 1 tatlı kaşığı
Patlıcan Yarım adet
Salça 1 yemek kaşığı
Tereyağı 1 yemek kaşığı
Karabiber 1 çay kaşığı
Kimyon 1 çay kaşığı
Pul biber 1 çay kaşığı
Su 10 su bardağı
Tuz 1 tatlı kaşığı

Philips Elektrikli Akıllı Dödüklü Tencere'ye tereyağını, salçayı, mercimeği, sarımsakları, nohut ve buğdayı, baharatları ve suyu ekleyin. Karıştırın ve tencereyi çorba moduna ayarlayarak pişirin.

Piştirme işlemi tamamlandığında kapağı açın, içine patlıcanları ve semizotunu ekleyip karıştırın. Son kez kapağı kapatıp 10 dakika kadar demleyin.

Kapağı tekrar açın, limon suyu ve nar ekşisini ekleyin. Karıştırın ve çorbanız servise hazır!

