



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ SEMİZ ÇORBASI

1 demet semiz otu
1 su bardağı nohut
1 çay bardağı kırmızı mercimek
2 diş sarımsak
8 su bardağı su
Üzeri için:
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı kuru nane
1 çorba kaşığı nar ekşisi
1 tatlı kaşığı tuz

Tencereye konur, kaynayınca kıyılmış semiz otu, haşlanmış nohut, haşlanmış mercimek ve ezilmiş sarımsak katılır. Semiz otu yumuşayana kadar pişirilir. Bu arada ufak bir tavaya salça, tereyağı, tuz ve nar ekşisi nane konur, bir tık kavrulur ve kaynayan çorbaya eklenir. Biraz daha pişirilir, ateşten alınır.