



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ MISIR ÇORBASI (BARTIN)

1 su bardağı kuru mısır
1 su bardağı yarma
1 su bardağı barbunya
Yarım kg kemikli kuzu eti
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
1 çorba kaşığı tereyağı

Mısır ve buğday birlikte, kuru barbunya ayrı, akşamdan ıslatılır. Ertesi gün ayrı ayrı haşlanır. Et haşlanır ve kemiklerinden ayrılır. Barbunyanın suyu süzülür ve diğerlerinin üzerine eklenir. Haşlanan didiklenen et de katılır. Üzerine kıvama gelene kadar su konur, tuz serpilir, bir taşım kaynatılır. Servis sırasında eritilmiş tereyağı gezdirilir.