



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EZME YARMA ÇORBASI

1 su bardağı aşurelik yarma

1 su bardağı nohut

6 su bardağı et suyu

1 tatlı kaşığı tuz

Üzeri için:

2 çorba kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı pul biber

Yarma ve nohut ayrı ayrı haşlanır. Yarmanın yarısı ayrılır ve blenderden geçirilerek ezilir. Tencereye ezilmiş yarma, kalan yarma, nohut, tuz ve et suyu konur, bir taşım kaynatılır. Servis kasesine konur, üzerine pul biberle yakılmış tereyağı gezdirilir.
