



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRIN ÇORBASI

Yarım su bardağı nohut
Yarım su bardağı kuru fasulye
2 çorba kaşığı aşurelik buğday
1 çay bardağı kırmızı mercimek
300 gram kuşbaşı kuzu eti
1 çorba kaşığı tereyağı
1 adet soğan
1 çorba kaşığı biber salçası
3 adet kuru domates
Yeteri kadar su
6 dal taze kekik
Tuz
Karabiber

Nohut ve kuru fasulyeyi akşamdan ıslatın. Aşurelik buğdayı 2 saat ılık suda bekletip suyunu süzün. Eti bir tencereye alıp, suyunu salıp yeniden çekene dek pişirin. Üzerine tereyağı ve piyazlık doğranmış soğanı ekleyip, soğanın rengi dönene dek kavurun. Salçayı katıp birkaç dakika kavurun ve bir güveç kabına aktarın. Tencereye nohut, kuru fasulye, aşurelik buğday, kırmızı mercimek, dörde bölünmüş kuru domates, kuru arnavutbiberi, tuz ve karabiber katıp, 7 su bardağı sıcak su ilave edin. Kabin üzerini önce pişirme kağıdı sonra iki kat alüminyum folyo ile kapatın. Önceden ısıtmış 180 derece fırında nohut ve kuru fasulye yumuşayana dek pişirin. Taze kekikle süsleyerek servis yapın.

