



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GEMİCİ ÇORBASI

1/2 kg koyun d eti
2 tane soğan
2 adet havuç
2 adet küçük kereviz
1 adet pırasa
1,5 avuç kuru fasulye
1 tutam çubuk makarna
1 avuç nohut
1,5 kaık yağ
1 orba kaığı salça
1 orba kaığı un

Nohut ve saulyeler akşamdan ıslatılır. Ertesi gün yarım saat haşlanır. Bir tencereye kuşbaşı doğranmış et, halka şeklinde soğanlar ve yağ konarak hepsi kızartmadan kavrulur. Un ve salça ilve edilir. Bir kez de bunlarla karıştırılarak 15 - 16 bardak sıcak su katılır. Fasulye ve nohutlar atılarak, hafif ateşte pişirilir. Bir taraftan sebzeler ayıklanıp, yıkanır. orba etine konur ve tuz atılır. Sebzeler pişince ufak parçalar halinde ilve edilir. Karabiber atıldıktan sonra makarnaların pişmesi beklenir ve çorba ateşten alınır.