



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜZ GÜNÜ ÇORBASI

1 su bardağı nohut
1 su bardağı aşurelik yarma
1 su bardağı kırmızı mercimek
6 su bardağı tavuk suyu
2 su bardağı su
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı tuz

Nohut, yarma ve kırmızı mercimek ayrı ayrı haşlanır. Büyücek bir tencereye un ve tereyağı konur, orta ateşte bir kaç dakika çevrilir. Sonra salça ilave edilir. Kokusu çıkana kadar kavrulur. Su, tavuk suyu ve tuz eklenir. Karıştırarak bir taşım kaynatılır. Hazırlanan yarma, mercimek ve nohut katılır. Karıştırarak bir taşım daha pişirilir.