



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HANIMAĞA ÇORBASI

1 ay bardađı eriřte  
1 ay bardađı tel řehriye  
Yarım su bardağı nohut  
1 yemek kaşığı haşlanmış yeşil mercimek  
4 su bardađı et suyu  
1 yemek kaşığı tereyağı  
1 tatlı kaşığı domates salçası  
Kırmızı pul biber  
Nane  
Tuz

Nohut ve mercimeği ayrı ayrı haşlayın.  
Et suyunu tencerede kaynatın.  
Kaynayınca eriřte, řehriye, nohut, mercimek ve tuzu et suyuna ilave edin.  
Altını kısıp 15 dakika kadar pişirin.  
Bu sırada tereyağını bir tavada kızdırın.  
İçine salçayı ekleyip kavurun.  
Nane ve pul biberi de ekleyip sos haline getirin.  
Sosu orbanıza ekleyip karıştırın ve bir taşım daha kaynatın.  
Hanımağa orbası servise hazırdır.

