



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HANIMAĞA ÇORBASI

2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 orta boy soğan
1 yemek kaşığı salça
1 çay bardağı haşlanmış nohut
1 çay bardağı erişte
1 çay bardağı haşlanmış yeşil mercimek
2 yemek kaşığı tel şehriye
6 su bardağı su
1 çay kaşığı sebzeli çeşni
Üzeri için;
Bir tutam maydanoz
1 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı kuru nane

Geniş ve derin bir tencereye sıvı yağı ekleyin. Üzerine soğanları rendeleyerek kavurmaya başlayın.

Soğan pembeleştiğinde salçayı ilave edin.

Üzerine 6 su bardağı suyu ve çeşniyi ekleyerek kaynamaya bırakın.

Kaynamaya yakın suya erişteyi ve tel şehriyeyi ekleyip fokurdayana kadar bekleyin.

Kaynayan suya nohutu ve yeşil mercimeği de ekleyerek 5 dakika daha kaynatıp altını kapatın.

Pişen çorbanızın üzerine ince kıyılmış maydanozu da çorbanıza ekleyerek tencerenin kapağını kapatıp 5-6 dakika dinlenmeye bırakın.

Bu sırada bir tavada tereyağını eritin ve üzerine naneyi ekleyerek yakın. Karışımı çorbanın üzerine ilave ederek, karıştırın. Çorbanız hazır.

