



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

HARİRA ÇORBASI (FAS)

500 gram yağsız kuşbaşı kuzu eti
Birer tatlı kaşığı toz zerdeçal, tatlı kırmızıbiber ve tarçın
1/2 (yarım) tatlı kaşığı toz zencefil
1/2 (yarım) tatlı kaşığı taze çekilmiş karabiber
8 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet kereviz
1 adet kuru soğan
Yarım bardak kıyılmış taze kişniş
4 adet domates
9 su bardağı su (veya tavuk suyu)
Yarım su bardağı yeşil mercimek
1 su bardağı nohut
100 gram şehriye
1 adet yumurta, çırpılmış olacak
1 adet limonun suyu

Nohutu bir gece evvelden ıslatın ve 4 su bardağı su ile haşlayın. Suyunu çorbada kullanmak üzere saklayın. Kuzu, zerdeçal, karabiber, tarçın, zencefil, kırmızıbiber, zeytinyağı, küp doğranmış kereviz, soğan ve kişnişi büyük bir tencereye koyup orta ateşte 5 dakika karıştırarak kavurun. Küp doğranmış domatesleri ekleyip kısık ateşte 15 dakika pişirin. Su veya tavuk suyu, tuz ve yıkanmış mercimekleri ilave edin. Kaynayınca kapağı kapalı olarak 2 saat kadar kısık ateşte pişirin. Servis etmeden 10 dakika önce nohutları ve şehriyeyi çorbaya katın ve birlikte 10 dakika daha pişirin. Limon suyu ve yumurtayı birkaç kaşık sıcak çorba ile birlikte çırpıp tencereye karıştırın.

