



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HARİRA ÇORBASI (FAS)

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

300 gram yağsız kuşbaşı kuzu eti
BİRER tatlı kaşığı toz zerdeçal, tatlı kırmızıbiber ve tarçın
Yarım tatlı kaşığı toz zencefil
Yarım tatlı kaşığı karabiber
5 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet kereviz
1 adet kuru soğan
Yarım bardak kıyılmış taze kişniş
4 adet domates
8 su bardağı su veya tavuk suyu
Yarım su bardağı yeşil mercimek
1 su bardağı nohut
100 gram şehriye
1 adet limonun suyu
Tuz

Öncelikle nohutu bir gece evvelden ıslatın ve haşlayın. Kuzu, zerdeçal, karabiber, tarçın, zencefil, kırmızıbiber, zeytinyağı, küp doğranmış kereviz, soğan ve kişniş büyük bir tencereye koyup orta ateşte karıştırarak kavurun. Küp doğranmış domatesleri ekleyip kısık ateşte 10 dakika pişirin. Su veya tavuk suyu, tuz ve yıkanmış mercimekleri ilave edin. Kaynayınca kapağını kapatıp, kısık ateşte 1 saat pişirin. Servis etmeden 10 dakika önce nohutları ve şehriyeyi çorbaya katın ve birlikte 10 dakika daha pişirin. Limon suyunu ilave edip, karıştırın. Sıcak olarak servis edin.

