



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HARİRA ÇORBASI

Malzemeler:

Birer cm. kesilmiş 500 gr kuşbaşı et
İrice doğranmış 2 soğan
Bir gece önceden ıslatılmış 200 gr nohut
150 gr yeşil mercimek
Soyulmuş ve doğranmış 500 gr domates
4 kereviz sapı (doğranmış)
1 yemek kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı karabiber
Tuz
Arzuya göre 1 tatlı kaşığı zencefil
2 tarçın çubuğu
Yarım tatlı kaşığı safran
5 yemek kaşığı un
1 limonun suyu
Bir demet maydanoz

Hazırlanışı:

Eti, soğanı ve nohutları bir tencereye alın. Yaklaşık 3 litre su ilave edip kaynatın. Kaynayınca oluşan köpüğü kevgirle alıp ateşi kısın ve kapağı kapalı halde yaklaşık bir saat pişirin. Yeşil mercimeği, domatesi, kerevizleri, salçayı, karabiberi ve kullanıyorsanız baharatları ilave edin. Mercimekler yumuşamaya başlayınca tuzunu atın. Bu arada unu bir tavaya alıp, tahta bir kaşıkla karıştırarak azar azar yarım litre su ilave edin. Tavayı ocağa alın. Koyulaşana kadar karıştırarak pişirin. Koyulaşınca altını kısıp 10 dakika daha pişirin. Bu karışımı yavaşça çorbaya ekleyip çorba kremalı bir kıvam alana kadar birkaç dakika hızla karıştırarak pişirin. Limon suyunu ve maydanozu ekleyin. Limon dilimleri ve dilerseniz hurma ile servis yapın.

[ML® Arap Çorbası için tıklayın](#)
