



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HUDEYBİYE ÇORBASI

50 gram haşlanmış nohut
50 gram haşlanmış buğday
50 gram haşlanmış yeşil mercimek
50 gram bulgur
1 adet kuru soğan
50 gram kaymak
100 gram tereyağı
2 adet kuzu kemiği
2 adet patates
3 gram tuz
3 gram karabiber
1 adet muskat
10 gram pul biber
5 gram kuru nane

Bir tencereye tereyağı alınır arkasından küçük olarak doğranan soğanlar eklenerek kavrulur kemik suyu ilave edilerek kaynatılır kaynadıktan sonra haşlanan bakliyatlar ilave edilir arkasından baharatlar ilave edilir son olarak patatesleri rende yada küçük küpler halinde doğranarak eklenir kaynadıktan sonra üzerine pul biber nane tereyağı ile yakılarak konur, servis esnasından bir kaşık kaymak ile sunum yapılır.

