



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRİ ÇORBASI (AFYONKARAHİSAR)

<https://www.afyonemekleri.com>

Malzemeler:

- 1 su bardağı nohut
- 1 su bardağı fasulye
- 1 baş soğan
- 1 çay bardağı yağ
- 1 bardak bulgur
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 5 su bardağı et suyu

Yapılışı:

Fasulye, nohut haşlanır ve suyu süzülür. Daha sonra içine et suyu ilave edilir. Kaynamaya başlayınca içine bulgur katılır. Ayrı bir tavada ince ince doğradığımız soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. İçine pul biber ilave edilir. Hazırladığımız bu sos kaynamakta olan çorbaya ilave edilir. Bir taşım kaynatılarak sıcak servis yapılır.

Not: Bu çorba Çobanlar ilçesine ait bir çorba çeşitidir.