



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIŞ ÇORBASI

Malzeme

- 3 yemek kaşığı Sana yağı
- Yarım su bardağı bulgur
- Yarım su bardağı kırmızı mercimek
- 1 su bardağı barbunya
- 1 adet kuru soğan
- 6 su bardağı et suyu
- Tuz ve karabiber
- Sosu için:
- 2 yemek kaşığı Sana
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 3 diş sarımsak

Hazırlanışı

Kırmızı mercimeği ve bulguru ayıklayıp, bir süzgecin içinde akan soğuk suyun altında iyice yıkayınız.

Sarımsakları ve kuru soğanı yemeklik olarak doğrayınız.

Derin bir tencerede 3 yemek kaşığı Sana'yı eritip, kuru soğanları içine ilave ediniz.

Kuru soğanlar pembeleşinceye kadar kavurunuz.

Daha sonra içine et suyunu ilave edip, kaynatınız.

Kaynayan et suyunun içine yıkanmış bulguru, kırmızı mercimeği, haşlanmış barbunyayı, tuzu ve karabiberi ekleyip, kısık ateşte pişiriniz.

Çorba pişerken, küçük bir tavanın içinde 2 yemek kaşığı Sana yağın eritip, içine kırmızı pul biberi, kuru naneyi ve sarımsağı ilave edip kavurunuz.

Servis tabağına aldığınız sıcak çorbanın üzerine sosu gezdirip, servis ediniz.