



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİŞNİŞLİ TAHİL ÇORBASI

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

- 1 ay bardağı nohut
- 1 ay bardağı yeşil mercimek
- 1 ay bardağı buğday
- Yarım su bardağı erişte
- 3 orba kaşığı zeytinyağı
- 1 adet kuru soğan
- 5 diş sarımsak
- 1 orba kaşığı domates salçası
- 1 adet domates
- 1 adet limon suyu
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- Tuz, karabiber
- Üzerine:
- 6 7 dal taze kişniş veya
- 1 orba kaşığı kuru kişniş

Nohut ve buğdayı akşamdan ıslatın, ertesi gün birlikte yumuşayıncaya kadar haşlayın. Suyunu orbada kullanmak üzere bekletin. Zeytinyağında küp doğranmış soğan ve sarımsağı kavurun. Salçayı ekleyip 5 dakika daha kavurmaya devam edin. Küp doğranmış domates ve mercimeği ilave edin. Üzerine nohutların suyuyla beraber 7 su bardağı su ekleyin. Mercimekler yumuşayıncaya kadar pişirin. Erişte, buğday, nohut ve baharatları ekleyin. Ara sıra karıştırarak erişte yumuşayıncaya kadar pişirin. Limon suyunu dökün ve kişniş serpererek servis yapın.

