



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ NAR EKŞİSİ ÇORBASI (ŞANLIURFA)

5 adet iri nar
1,5 su bardağı çekilmiş yarma
1 fincan çiğ köftelik bulgur
Pul biber
Tuz
2 su bardağı pişmiş nohut
1 iri soğan

Bulgur ve yarma karıştırılır, 5 dakika ıslatılır. Tuz ve pul biber ilave edilerek yoğurulur.

Nohuttan biraz büyük parçalar sıkıp sıkıp bir yere atılır.

Narın suyu sıkılır birkaç taşım kaynatılır.

Kaynayan nar suyuna önceden kaşlanmış nohutlar ve sıkılıp atılmış yarma köfteleri atılır, beraberce kaynatılır.

Büyük bir baş soğan yemeklik doğranır, az yağda pembeleşinceye kadar kavrulur.

Kavrulan soğan de kaynayan yemeğe katılır, beraber bir süre daha kaynatılır, sıcak, ılık ya da soğuk servis edilir.

Not: Tarifin orijinalinde kuru nar taneleri kullanılmıştır. Nar suyu yetmezse bir miktar sulandırılmış nar ekşisi de ilave edilebilir.

