



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY ÇERKEZ ÇORBASI

Geređi kadar kabuğu çıkarılmış arpa ya da buğday ile keza kabuğu çıkarılmış mısırı ve akşamdan ıslatılmış fasulyeyi bir tencereye koyunuz. Üstüne su doldurunuz, kapayıp orta ateşte üzerine köpük toplandıkça kaşıkla temizleyiniz. Çorbanın pişme süresinin sonuna yakın bir tencereye soğanı çentip tereyağıyla harlı ateşte pembeleşinceye kadar çevirdikten sonra çorbaya karıştırınız. Suyu eksilmişse bol miktar domatesli su ilâve ediniz. Az acılık vermek için kırmızıbiber doğrayıp tuzunu serpiniz. Tekrar kapayıp 4-5 dakika kaynattıktan sonra kâseye boşaltıp servis yapınız.

Not: Bu çorbaya kuru bakla, mercimek, bezelye, nohut ilâvesi de olabilir. Hatta presten geçirilmiş patates püresi de yedirilir. Su yerine et ya da tavuk suyu konur. Haşlanmış bir tavuğun göğüs eti, iri fındık büyüklüğünde doğranıp ilâve edilir. Fakat bu ilâveler önceden haşlanıp pişmiş olduklarından ilâve edildikten sonra beş dakikadan fazla kaynatmamalıdır. Yahut âdi su ile pişirilecekse suyu çektiği miktarı süt ya da âdi su ile tamamlayınız. Ancak diğer tarafta bolca yoğurdu çalkalayıp çorbaya yediriniz. Her halde soğan ve yağ ilâvesinden vazgeçiniz.