



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KURUT ÇORBASI (VAN)

Yasemin Dikmetaş

200 gr. yağsız kıyma  
1 adet soğan  
1 çay bardağı haşlanmış nohut  
2/3 çay bardağı haşlanmış yeşil mercimek  
1 çay bardağı su eriştesi yoksa makarna  
7 - 8 su bardağı su veya et suyu  
2 çorba kaşığı margarin ve tereyağı  
1 çorba kaşığı un  
5 - 6 dal maydanoz  
1 çorba kaşığı salça  
Tuz, karabiber, kırmızıbiber  
Terbiyesi için:  
1 kâseyoğurt  
1 çorba kaşığı un  
1 yumurta

Kıyma; tuz, karabiber, ince kıyılmış maydanoz ilâve edilerek yoğrulur. Fındık büyüklüğünde köfteler hazırlanır ve una bulanır. Küçük küçük doğranmış soğan, salçayla birlikte yağ ilâve edilmiş orta boy bir tencerede kavrulur. Ardından köfteler de eklenerek sote edilir. İçine 7 su bardağı kaynar su, haşlanmış nohut, haşlanmış mercimek ve erişte ilâve edilerek 20 dakika pişirilir. Hazırlanan çorbanın içine yoğurt, yumurta ve unun çırılmasıyla elde edilen terbiye ilâve edilir. Tuzu ayarlanır. 1 çorba kaşığı tereyağı tavada eritilir. Kırmızıbiber ve nane eklenen yağ, çorbanın üzerine gezdirilerek servis yapılır.

[ML® Murtağa için tıklayın](#)

[ML® Murtağa \(görsel\)](#)