



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOBİK ÇORBA (ELAZIĞ)

1 su bardağı lobik (börölce de olur)
1 su bardağı aşurelik buğday
1 kuru soğan
1 çorba kaşığı domates salçası
1 domates
Yarım çay bardağı sıvı yağ
Kırmızı pul biber
Nane
Tuz
8 bardak et suyu

Lobik ve buğdayımızı bir gün öncesinde suya bırakıyoruz. Bir tencereye kuru soğanımızı küçük küçük doğrayıp sıvı yağda kavuruyoruz. Ardından domatesimizi ve arkasından salçamızı ekleyip karıştırıyoruz. Suyunu ekliyoruz. Kaynayınca lobik ve buğdayımızı da ekleyip altını kısıyoruz. 40 dakika kadar pişirdikten sonra, baharat ve nanemizi tuzumuzu ekliyoruz.