



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MAHLUTA ÇORBASI

- 1 su bardağı nohut
- 1 su bardağı barbunya
- 1 su bardağı aşurelik buğday
- Çorbanın sosu için:
- 3 adet orta büyüklükte kuru soğan
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kırmızı biber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı kurutulmuş tarhun otu
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası

Nohut, barbunya fasulye ve dövmeyi bir gece önceden ayrı ayrı kaplarda soğuk su ile ıslatın. Bir tencereye hepsini koyup üzerine çıkacak kadar su ile iyice yumuşayınca kadar pişirin.

Diğer tarafta, bir tavaya sıvı yağ koyun. Halka şeklinde veya daha küçük doğranmış soğanları içine katarak sarartın. Karışık salçayı ekleyin, baharatları da ilave ederek, 4-5 dakika pişirin.

Bu salçalı sosu, kaynamakta olan çorbaya sürekli karıştırarak ekleyin. 10 dakika daha birlikte kaynatın ve iyice özleştirin. Altını söndürüp, sıcak sıcak servis yapılır.

