



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MARAŞ ÇORBASI (KAHRAMANMARAŞ)

1 su bardağı haşlanmış nohut
1 çay bardağı haşlanmış buğday
4 su bardağı et suyu
1 çay bardağı kırmızı mercimek
1 çay bardağı bulgur
2 yaprak pazı veya ıspanak
Tuz
Nane
Pul biber
100 gr. tereyağı
1/2 demet maydanoz

Tencereye nohutu, buğdayı ve etsuyunu koyduktan sonra kaynatın. Daha sonra mercimeği ve bulguru ilave edip, kısık ateşte 30 dakika pişirin. İnce kıyılmış ıspanak ve maydanozu ilave edin. 5 dakika sonra ateşten alın ve limon suyunu koyun. 1 tavada tereyağını kızdırıp, içine biber ve naneyi ilave edin. Yağı çorbanın üzerine gezdirdikten sonra servis yapın.



Fotoğraf "Saadet" tarafından gönderildi. 24.09.2014