



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAŞ ÇORBASI (GAZİANTEP)

1 su bardağı maş
Yarım su bardağı pirinç
1 çorba kaşığı salça
1 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı tarhun
1 çay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
8 su bardağı su

Tencereye maş konur, üzerine 4 su bardağı su eklenerek kaynatılır. Maşların dış kabukları yüzüne çıkar, bunlar alınır.

Üzerine 4 su bardağı su katılır. Üzerine yarım daire şeklinde doğranmış soğan ilave edilir, salça, pirinç, tuz, eklenir, pirinçler uzayınca pişti demektir.

Tavaya sıvıyağ konur, ısınınca pul biber, tarhun eklenir, ateşten alınır.

Karışım çorbaya gezdirilir.