



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAŞ ÇORBASI (GAZİANTEP)

1,5 su bardağı maş
1 çay bardağı pirinç
3 adet orta boy kuru soğan
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı tarhun
2 çorba kaşığı tereyağı
8 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz

Maş yıkanır, üzerine yeteri kadar su konur, yumuşayana kadar haşlanır. Kabukları çıkarsa alınır. Üzerine 8 su bardağı sıcak su, yıkanmış pirinç katılır. Yaklaşık 10 dakika sonra yarım daire şeklinde doğranmış soğanlar ve tuz atılır. Tencerenin kapağı kapatılır. 15 dakika sonra eritilmiş tereyağı, pul biber ve tarhun ilave edilir, karıştırılır, ateşten alınır.