



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAŞ ÇORBASI

<https://www.gaziantepmutfagi.org>

- 1½ bardak maş
- 1 çay bardağı pirinç
- 6-7 bardak su
- 2 adet dolmalık taze veya bütün kurutulmuş kırmızıbiber
- 1 yemek kaşığı dolusu tarhun (tarhın)
- 3 adet orta boy soğan
- 2 yemek kaşığı tereyağı veya sadeyağ
- 2 yemek kaşığı ince pul kırmızıbiber

Maşı bol su ile yıkayıp tencereye koyun ve 6-7 bardak su ile kaynatın. Üstünde biriken köpüğü alın, pişme esnasında dağılan maş kabuklarını tencerenin yüzünden kevgir yardımı ile toplayıp atın. Pirinci yıkayın ve tuzla birlikte tencereye ekleyin. Eksilirse su ilâve edip kısık ateşte pişmeye bırakın. Soğanları dikine yarım halka şeklinde piyazlık doğrayın ve tencereye ekleyin. Küçük parçalara kırdığınız kuru biberleri ya da doğradığınız taze biberi de ekleyin. Soğanlar çok iyi yumuşayınca tuzunu kontrol edip servis kâsesine alın. Tavada yağı kızdırın, harı gidince tarhun ve kırmızıbiberi ekleyip çorbaya dökün.

Not: Maş yerine loğlaz (börülce) veya ikisi birlikte konarak aynı çorba yapılır. Bu çorbayı pirinç yerine bulgur koyarak da yapabilirsiniz.

Gaziantep mutfağında özel bir yere sahip olan maş, Anadolu mutfağında pek rastlanmayan, kökü Hindistan'a dayanan yemyeşil, ufak boncuk gibi bir bakliyatır. Latincesi Phaseolus mungo L. olan maş, keşfedilmesi gereken bir lezzettir.
