



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAŞ ÇORBASI (GAZİANTEP)

Özden (Mermer) Özsabuncuoğlu

- 1 su bardağı maş
- 1 fincan pirinç
- 3 adet orta büyüklükte kuru soğan
- 1/2 su bardağı zeytinyağı veya 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı kırmızı toz biber
- 1 yemek kaşığı kum tarhun
- 2 adet kurtulmuş dolmalık biber (isteğe bağlı)

Ayıklanıp yıkanmış olan maş, 4-5 bardak su ile bir tencerede kaynamaya alınır, kaynama başlayınca altı hafifletilir. 10-15 dakika sonra, maşın kabukları suyun yüzüne doğru toparlanmaya başlar. Bu kabuklar bir kevgirle alınır.

Üzerine 1 fincan yıkanmış pirinç ve halka halka doğranmış soğan ve yeterince tuz ilave edilir.

Maş, pirinç ve soğanlar yumuşayınca kadar kaynatılmaya devam edilir, istenirse, kurutulmuş 2 adet kırmızı dolmalık biber de ilave edilebilir. Bir iki taşım daha kaynatılır.

Çorbanın üzerine kızdırılmış yağla birlikte tarhun ve kırmızı toz biber gezdirilir.

Not: Maş, yöresel bir baklagil bitkisi olup protein bakımından zengin bir gıdadır. Daha çok kışın pişirilen bu çorba enerji vermesi ve vücudu sıcak tutması bakımından da önerilir.

