



MAŞ ÇORBASI (MALATYA)

Malatya Valiliği

1 su bardağı gendime (dövme)
½ su bardağı maş
½ su bardağı kara nohut
1 baş soğan
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı domates salçası
Tuz

Kuru soğanı küçük küçük doğrayıp yağla birlikte pembeleştirin.
Daha sonra çorbanın salçasını koyup, salça, yağ ve soğanı karıştırın. Çorbanın suyunu koyup içine tuz atın.
Akşamdan ıslattığınız maş, gendime ve nohutu ilave ederek iyice pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

Not: Maş, koyu yeşil ve siyah arasında renge sahip olan bir tohumdur.

