



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAŞ ÇORBASI

- 1 ay bardağı maş
- 1 ay bardağı tel şehriye
- 1 adet soğan
- 1 orba kaşığı salça
- 1 ay kaşığı nane
- 1 ay kaşığı pulbiber
- 1 ay kaşığı tuz
- 1 ay bardağı sıvı yağ

Çorba tenceresine sıvıyağı ve doğranmış soğanı ve yağı koyup biraz kavurarak öldürelim. İçine salçaları ekleyip biraz daha sotelemeye devam edelim. İçine küp doğranmış havuç ve maş ekleyip 6 su bardağı kaynar su ekleyip pişmeye bırakalım. İyice pişen maş ve havuçların içine şehriyeyi, tuz ve baharatları ekleyip 5 dakika daha kaynatıp altını kapatalım. Sıcak servis yapalım.