



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAŞ ÇORBASI

4 kahve fincanı maş fasulyesi
1 kahve fincanı pirinç
1 adet kuru soğan
1,5 tatlı kaşığı domates salçası
1,5 tatlı kaşığı tatlı biber salçası
1,5 tatlı kaşığı tuz
1,5 litre sıcak su
2 yemek kaşığı tarhun otu
Sosu için:
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı zeytinyağı
Yarım tatlı kaşığı kırmızı biber

Fasulyeleri yeşil suyunu salana kadar haşlayıp süzün.

Bu esnada kuru soğanı piyazlık doğrayın.

Fasulyeleri, soğanlar, pirinci, salçaları ve tuzu tencereye alıp üzerine suyu da ekleyin.

Tüm malzemeyi kıvam alana dek 35 dakika kadar pişirin.

Pişen çorbaya tarhununu ekleyip karıştırın.

Zeytinyağı ve tereyağını bir tavada kızdırın.

İçine kırmızı biberi ekleyip bir iki kez çevirdikten sonra çorbanın üzerine ekleyip karıştırın.

Limon suyuyla sıcak servis edin.