



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAŞ ÇORBASI

- 2 su bardağı maş
- 1 çay bardağı pirinç
- 1 adet kurutulmuş kırmızıbiber
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 yemek kaşığı kırmızıbiber
- 2 yemek kaşığı kurutulmuş tarhın
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay bardağı sıvı yağ

Maş bir tencere içine konur. Üzerine 6 bardak su eklenerek ağzı kapatılıp kaynamaya bırakılır. Kaynamaya başladığı zaman maşların dış kabukları yüzüne çıkar. Yüzüne çıkan kabuklar bir kevgir ile alınır. Kalan 6 bardak su üzerine eklenir. Halka halinde doğranmış soğan çorbaya eklenir. Pirinç, salça, kurutulmuş kırmızı biber (Doğranmış) tuz eklenerek pirinçler açılıncaya kadar pişirilir. Diğer tarafta yağ ısıtılır. Soğuyunca kırmızı biber ve tarhın yağa eklenir ve çorbanın üzerine ilave edilir. Çorba servise hazırdır.