



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAŞ ÇORBASI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
100 gr kıyma
1 Baş kuru soğan
7 Su Bardağı su
1 Çay Bardağı ev eriştesi
1 Çay Kaşığı pul biber
2 Çorba Kaşığı sumak
1 Tutam tuz
1 Çorba Kaşığı domates salçası
1 Çorba Kaşığı kuru nane
1 Su Bardağı Maş fasulyesi

Maş fasulyesini 2 saat önceden bol suda ıslatın. Sumağı 1 su bardağı suda ıslatın. Maş fasulyenin ıslama suyunu süzüp derin bir tencereye alın. Üzerine 6 su bardağı soğuk su koyarak haşlayın. Daha sonra tuzunu, eriştesini ilave edin. Erişte yumuşayana kadar kısık ateşte pişirmeye devam edin. Ayrı bir tavaya soğanları incecik kıyın. Sana klasik margarini tencerede eritin. Kıymayı koyup rengi dönene kadar kavurmayı sürdürün. Salçayı ilave edin, bir iki dakika daha çevirin. Bu sosu da çorbaya katın. Baharatını, tuzunu serpin. Sumaklı suyu süzgeçten geçirerek çorbaya ekleyin. Hep birlikte bir taşım daha kaynattıktan sonra ateşten alın.