



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAŞ ÇORBASI

Milli Eğitim Bakanlığı

200 gram maş (cin börölcesi)
150 gram yarma
150 gram yeşil mercimek
150 gram ülübü (kuru börölce)
Tuz
1,5 litre su
Sosu için:
1 yemek kaşığı salça
1 fincan zeytinyağı
1 çay kaşığı toz biber
1 baş kuru soğan

Maş, yarma, ülübü (kuru börölce), yeşil mercimek birbirine karıştırılarak yıkanır. Su ve maş karışımı tencereye koyulur ve kaynatılarak kısık ateşte 30-40 dakika haşlamaya bırakılır. Haşlandıktan sonra çıkan maş kabukları süzgeç yardımıyla alınır. Maş süzülmez. Bir tavada soğan yağ ile kavrulur. Salça, tuz ve kırmızı biber eklenerek biraz daha kavrulur. Haşlanmış maşın üzerine yaptığımız salça sosu dökülür. 15 dakika daha kaynatılır ve ocaktan indirilir. 10 dakika kadar dinlendirilerek sıcak servis edilir.

