



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NAR ÇORBASI

4 su bardağı nar suyu
1 su bardağı maş fasulyesi
3 adet küp doğranmış soğan
3 diş ince kıyılmış sarımsak
3 yemek kaşığı sadeyağ
1 adet küp doğranmış pancar
Yarımşar çay kaşığı karabiber ve tarçın
1 çay kaşığı zerdeçal
2 su bardağı sıcak su
1 su bardağı doğranmış maydanoz
2'şer bardağı doğranmış kişniş, nane ve taze soğan
1 yemek kaşığı tuz

Maş fasulyesini büyük bir kasede bol suyla akşamdan ıslatın. Ertesi gün suyunu süzüp kenara alın. Soğan, sarımsak ve yağı tencereye alıp soteleyin. İçine pancar, maş fasulyesi, tuz, karabiber, tarçın ve zerdeçal ilave edip karıştırın. Su ekleyip 20 dakika pişirin. Maydanoz, nane, kişniş, taze soğan ve nar suyunu katıp, kısık ısıda 15 dakika pişirin. Ocaktan alıp dilediğiniz şekilde süsleyerek servis yapın.

