



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUTLU VE YARMALI ETLİ KEŞKEK ÇORBASI

<https://tafed.org.tr>

1 su bardağı yarma
1 fincan süt
½ su bardağı nohut
Beyaz biber
2 yemek kaşığı un tuz
2 yemek kaşığı tereyağı
1 adet küçük boy kuru soğan
100 gr haşlanmış kuzu eti (haşlanan su atılmamalıdır.)

Nohut ve yarma bir gün öncesinden ıslatılıp haşlanır.
Tencereye tereyağı koyulur ve ince doğranan soğanlar kavrulur.
Un ilave edilerek yaklaşık 2- 3 dk. daha kavrulur.
Karşıma etlerin ve yarmanın suyu ile süt ilave edilir.
Yarma ve nohut da ilave edilip kaynatılır.
Haşlanan etler lif haline getirilip, karışımının içerisine ilave edilir.
Tuz ve biber ilave edilerek sıcak olarak servis yapılır.

