



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OSMANLI ÇORBASI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
- 1 çay bardağı pirinç
- 1 adet kuru soğan (küçük doğranmış)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı un
- 6 su bardağı et suyu veya tavuk suyu
- 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

Tencereye tereyağını ekleyin ve eritin. Ardından küçük doğranmış soğanı ve ezilmiş sarımsağı ekleyerek pembeleşene kadar kavurun.

Kavrulan soğanların üzerine unu ekleyin ve kokusu çıkana kadar kavurun. Unun renginin hafifçe koyulaşmasına izin verin.

Tencereye et suyunu (veya tavuk suyu) yavaşça eklerken sürekli karıştırın. Bu, çorbanın topaklanmasını önleyecektir.

Haşlanmış nohut, yeşil mercimek ve pirinci tencereye ekleyin. Tuz, karabiber, kırmızı toz biber ve limon suyunu ilave edin. Çorba kaynamaya başladığında altını kısın ve 15-20 dakika pişirin.

Pişme işlemi tamamlanmaya yakın, kuru naneyi çorbanın üzerine serpin ve bir kez karıştırın.

Çorbayı sıcak olarak kaselere paylaşın. Üzerine isteğe bağlı olarak eritilmiş tereyağı ve kırmızı toz biber dökerek servis edin. Yanında taze ekmek ile mükemmel bir uyum yakalayacaktır.

