



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PARYA ÇORBASI

Kullanılacak malzeme (4 kişilik): 4 iri ve olgun domates, 4 patates, 1 baş soğan, 6 bardak et suyu (tavuk suyu da olabilir), 50 gr sadeyağ, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Soğanlar rendelenir ve hafif ateşte sadeyağda karıştırarak ka-vurulur. Soğanlar pembeleşmeye başlayınca tavla zarı iriliğinde küçük parçalara doğranmış patatesler içine atılır ve tahta kaşıkla bir-iki defa karıştırıldıktan sonra tencerenin kapağı örtülüp bir süre pişmeye bırakılır. Domateslerin kabukları soyulduktan, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra küçük parçalara doğranır ve patatesler bunların içine atılır. Tuzu ve biberi de serpidikten sonra tencerenin kapağı tekrar kapanır ve domatesler iyice salçalaşınca kadar hafif ateşte pişirilir. Tenceredekiler iyice pişince ılık et suyu (veya tavuk suyu) tencerede-kilerin üzerine boşaltılır. Ateşin kuvveti artırılır ve 10 dakika kadar birlikte kaynattıktan sonra çorba servis kâsesine alınıp masaya götürülür.