



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATLICANLI EKŞİLİ ÇORBA (KAHRAMANMARAŞ)

1 çay bardağı aşurelik buğday  
1 çay bardağı nohut  
1 çay bardağı kırmızı mercimek  
6.5 su bardağı su  
1 orta boy patlıcan  
2 çorba kaşığı salça  
5 diş sarımsak  
1 tatlı kaşığı sumak ekşisi  
2 çorba kaşığı tereyağı  
1 çorba kaşığı nane  
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber  
Tuz

1. Aşurelik buğday ve nohudu akşamdan 1.5 su bardağı su ile ıslatın. Ertesi gün yıkayıp süzün ve kalan 5 bardak suyu ekleyip basınçlı tencerede 45 dakika pişirin.
2. Mercimeği yıkayıp süzün. Patlıcanın kabuğunu soymadan küçük küp şeklinde doğrayın. Tuzlu suda 15 dakika bekletin. Sıkarak sudan çıkarın.
3. Salçayı 1 kaşık suyla ezin. Mercimek, patlıcan, tuz ve salçayı nohutlu buğdaya ilave edip pişirin.
4. Sarımsakların kabuklarını soyup ezin. Sumak ekşisiyle birlikte tencereye ekleyip karıştırın. Nane ve kırmızıbiberi tereyağda kızdırıp çorbanın üzerine gezdirin. Sıcak olarak servis yapın.