



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SHURBA (CEZAYİR)

<https://www.lezzetsirri.com>

Arap Çorbası

1/2 kg. kuşbaşı kuzu eti
1 su bardağı haşlanmış veya konserve nohut
4 domates
1 baş soğan
1 küçük kase tel şehriye
1 çorba kaşığı domates salçası
1/2 demet taze kişniş veya 1/2 demet maydanoz
1 tatlı kaşığı kişniş tozu
1 tatlı kaşığı tarçın
1 çorba kaşığı toz kırmızı biber
3 çorba kaşığı sıvıyağ
karabiber
tuz

Soğanı soyun ve rendeleyin. Haşlanmış veya konserve nohutların suyunu süzün üzerindeki ince kabukları çıkarın. Taze kişnişi kıyın. Domatesleri rendeleyin veya mikserden geçirin. Tencereye eti, rendelenmiş soğanı, karabiberi, tuzu, tarçını, sıvıyağı, bol kırmızı biberi ve domates salçasını hep birlikte koyun ve orta ateşte biraz çevirin. İçine domates püresini posasını almak için bir süzgeçten geçirerek ekleyin. Suyunu koyun ve kaynamaya bırakın.

30 dakika kaynadıktan ve etler yumuşadıktan sonra içine kabukları ayıklanmış nohutları ilave edin. Kişniş tozunu ekleyip kaynamaya bırakın.

Çorbanın sulu olması gerektiği için suyu azsa sıcak su ilave edin. Biraz daha kaynadıktan sonra içine tel şehriyeleri atın, kapağını kapatıp 20 dakika kadar pişirin. Tel şehriyeler de su çekeceği için suyu ona göre ayarlayın.