



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUMAK EKŞİLİ AŞ

- 4 Yemek Kaşığı zeytinyağı
- 1 Yemek Kaşığı domates salçası
- 4 Adet sarımsak (rendelenmiş)
- 1 Tatlı Kaşığı pul biber
- 4 Yemek Kaşığı sanayağ
- 3 Yemek Kaşığı sumak ekşisi
- 1 Yemek Kaşığı biber salçası
- 7 Su Bardağı su

Tencereye suyu koyup kaynatın. Kaynayan suyun içine haşlanmış nohut, haşlanmış buğday ve kırmızı mercimeği koyup 20-25 dakika pişirin. Daha sonra ince kıyılmış maydanoz ve sumak ekşisini ilave edin. Tavaya sanayağı koyup ısıtın. Rendelenmiş sarımsağı ekleyip 3 dakika kavurun. Biber salçası, domates salçası, pul biber tuz ve karabiberi de ekleyip 3-4 dakika daha kavurun. Bu karışımı tencerenin içine ilave edin. Çorbayı iyice karıştırdıktan sonra servis kâselerine paylaşın. Sıcak olarak servis edin.



Fotoğraf "abi" tarafından gönderildi. 06.11.2016