



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİL ÇORBASI

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

- 1 ay bardađı esmer bulgur
- 1/2 çay bardağı kırık pirinç
- 1/2 çay bardađı karabuđday
- 1/2 çay bardağı kırmızı mercimek
- 1/2 çay bardağı yeşil mercimek
- 1 ay bardağı haşlanmış nohut
- 1 adet küçük doğranmış havuç
- 1 adet kırmızıbiber
- 1 adet soğan
- 2 orba kaşığı domates salçası
- 1 orba kaşığı un
- 1 orba kaşığı tereyağı
- 2 kaşık sızma zeytinyağı
- Karabiber, tuz, kimyon, pul biber ve kuru nane

Soğan, kırmızıbiber, havuç ve yağları koyup soteleyin. Unu ve salçayı ilave edip un kokusu gidene kadar kavurun ve üzerine 1 bardak soğuk suyu döküp, hızlıca karıştırın ve bir taşım kaynatın. Baharatlar hariç, tüm malzemeyi derince bir tencereye koyun ve hazırladığınız karışımı üzerine koyup 3 bardak kadar su ilave edip orta ateşte tahıllar yumuşayana kadar pişirin. En son olarak tüm baharatları ilave edin.

