



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TANDIR ÇORBASI (KONYA)

Mercimek, nohut, fasulye, bulgur, pirinç, kuru kıyma, bol kırmızıbiber, kurutulmuş yeşil biber, salça, su ve yağ çömleğe koyulur, tandırın dibine yerleştirilerek pişirilir.

Not: Günümüzde bakliyatlar haşlanarak normal tencere ve ocakta pişirilmektedir.