



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TANDIR ÇORBASI (KONYA)

Duru Kuru Fasulye 1/2 su bardağı
Duru Nohut 1/2 su bardağı
Soğan 1 orta boy
Tereyağı (erimiş) 8 yemek kaşığı
Kıyma 1/2 su bardağı
Duru Pilavlık Bulgur 1/2 su bardağı
Duru mercimek (yeşil yada kara) 1 su bardağı
Salça 2 yemek kaşığı
Tuz 2+1/2 tatlı kaşığı
Karabiber 1/2 tatlı kaşığı
Kırmızıbiber (Acı) 2 tatlı kaşığı
Su 12 su bardağı

Fasulye ve nohut akşamdan ıslatılır. Soğan soyulur, yıkanır ve ince doğranır. Yağ, soğan, kıyma, bulgur, mercimek, salça, fasulye, nohut, tuz, karabiber, kırmızıbiber ve su güvece konularak özleşinceye kadar pişirilir. (Halıcı,1979)

NOT: Konya'nın özgün yemeklerindendir. Eskiden tandırda toprak kap (çömlek) içinde pişirilen bu çorba, günümüzde güveçte yada basınçlı tencerede pişirilir.

[ML® Tandır Çorbası için tıklayın](#)

