



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TANDIR ÇORBASI

Yarım su bardağı kuru fasulye  
Yarım su bardağı nohut  
Yarım su bardağı yeşil mercimek  
2 çorba kaşığı tereyağı  
1 adet soğan,  
3 diş sarımsak  
Yarım su bardağı bulgur  
3 su bardağı et suyu,  
2 su bardağı su  
100 gram kavurma  
1'er çay kaşığı kimyon ve karabiber  
1 tatlı kaşığı tuz  
Sosu için:  
2 çorba kaşığı tereyağı  
3 diş ince kıyılmış sarımsak  
1'er tatlı kaşığı nane ve pul biber

Kuru fasulye ve nohudu akşamdan ayrı kaplarda ıslatın. Ertesi gün ayrı ayrı haşlayın ve süzün. Mercimeği de haşlayıp süzün. Tereyağını bir tencerede kızdırıp üzerine piyazlık doğranmış soğan ve ezilmiş sarımsağı ekleyerek renkleri dönene dek kavurun. Üzerine kuru fasulye, nohut, mercimek, bulgur, et suyu, su, baharat ve tuz ekleyin. 15 dakika pişirip kavurmayı ekleyin. 5 dakika daha pişirip ocaktan alın. Sos için tereyağını küçük bir tavada kızdırıp, sarımsak, nane ve pul biber ekleyin. Bir-iki dakika kavurup ocaktan alın. Çorbayı servis tabaklarına alın. Üzerine sosu gezdirin.

