



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TANDIR ÇORBASI

1/2 su bardağı nohut
1/2 su bardağı kurufasulye
1/2 su bardağı pilavlık bulgur
8 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı
1 adet soğan
100 gram kıyma
1 su bardağı yeşil mercimek
2 çorba kaşığı domates salçası
1/2 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı pulbiber
12 su bardağı su
Üzeri için:
Dereotu

Nohut ve kurufasulyeyi akşamdan ıslatın. Ertesi gün sularını süzün ve ayrı tencerede yarı yarıya yumuşayana kadar haşlayın. Sularını süzdükten sonra ocakta kullanıma uygun kapaklı bir güvece alın. Üzerine eritilmiş tereyağı, yemeklik doğranmış soğan, kıyma, bulgur, mercimek, salça, tuz, karabiber, pulbiber ve suyu ilave edin. Kapağını kapatın ve kontrol ederek malzeme yumuşayana dek pişirin. Kıyılmış dereotu ile süsleyip servis yapın.

