



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TANDIR ÇORBASI

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

Yarım su bardağı haşlanmış Hasata Derinkuyu Kuru Fasulyesi
Yarım su bardağı haşlanmış Hasata Yozgat Sultani Yeşil Mercimek
Yarım su bardağı Hasata Pırlavlık Antep Bulguru
4 yemek kaşığı kavurma
1 adet kuru soğan
2 yemek kaşığı tereyağı
5 su bardağı et suyu
1 çay kaşığı toz kimyon
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı toz karabiber
3 diş sarımsak
2 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı kuru nane

Tereyağını tencereye alın.

Soğanı yemeklik doğrayıp erittiğiniz tereyağının üzerine ilave edin pembeleşinceye kadar kavurun. Üzerine kavurma ve kimyonu ekleyin.

Et suyunu ilave edip karıştırın.

Hasatanın bulgur ve bakliyatlarını, tuzu ve toz karabiberi ekleyin kısık ateşte haşlayın.

Sarımsağı dilimleyip erittiğiniz tereyağında kavurun. Yağ köpürmeye başlayınca altını kapatıp baharatları ilave edin.

Isıttığınız yağı çorbanın üzerine dökerek servis edin.

Not: Hazırladığınız sosu doğrudan dökmek yerine çorbadan bir kepçe alarak sosla karıştırın. Sonrasında çorbanın üzerine ilave edin.

