



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TANDIR ÇORBASI

Malzeme

- 1,5 su bardağı yeşil mercimek
- 1 su bardağı kuru fasulye
- 1 su bardağı bulgur
- 1 su bardağı nohut
- 1 adet kuru soğan
- 2 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 8 su bardağı et suyu
- 1 tatlı kaşığı kekik
- Tuz ve karabiber
- Sosu İçin:
- 2 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 3 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

Hazırlanışı

Yeşil mercimeği, kuru fasulyeyi, nohudu ayrı ayrı bir gece önceden ıslatıp, ıslattığınız su ile tuz eklemeyen haşlayın.

Bulguru ayıklayıp, bir süzgeç yardımı ile iyice yıkayın.

Kuru soğanı piyazlık doğrayın.

Sarımsakları ayıklayıp, kıyın.

Derin bir tencerede Sana Kase kızdırıp, içine piyazlık doğradığınız kuru soğanları ilave edip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.

Soğanlar renk alınca içine haşlanmış mercimeği, kuru fasulyeyi, nohudu, yıkanmış bulguru, kimyonu, kırmızı pul biberi, limon suyunu, et suyunu, tuz ve karabiberi ilave edip, karıştırdıktan sonra bir taşım pişirin.

Pişen çorbayı servis tabağına alın.

Sosu için: Küçük bir tavada Sana Kase kızdırıp, içine kıyılmış sarımsağı, kuru naneyi ve kırmızı pul biberi koyup, kavurun.

Sosu çorbanın üzerine gezdirip, sıcak olarak servis edin.

[ML® Tandır Çorbası için tıklayın](#)