



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TANDIR ÇORBASI

2 adet patates
1 kahve fincanı pilavlık bulgur
1 çay bardağı haşlanmış nohut
1 adet soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı nane
4 su bardağı su
Tuz

Patatesleri soyup, tavla zarı iriliğinde doğrayın. Çok az su ile haşlayarak, ezin. Soğanı rendeleyip, 1 çorba kaşığı tereyağında kavurun. Suyu ilave ederek, kaynatın. Kaynayınca haşlanmış nohut, bulgur ve ezilmiş patatesleri ilave ederek, kısık ateşte 20 dakika pişirin. Nane ve salçayı ayrı bir tavada 1 kaşık tereyağında soteleyin. Çorbanın üzerine gezdirip, servis yapın.

[ML® Tandır Çöreği için tıklayın](#)
