



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TENNURİ ÇORBASI

1 su bardağı nohut (bir gece önceden ıslatılmış)
1 su bardağı kırmızı mercimek
Yarım su bardağı pirinç
1 yemek kaşığı margarin
2 adet yemeklik doğranmış soğan
350 gr çok küçük doğranmış kuşbaşı et,
2 yemek kaşığı un
Yeterince Kaynamış et suyu veya su
Yeterince Tuz, nane ve pul biber

Akşamdan ıslattığımız nohutu yıkayıp yarı diri kalacak şekilde haşlayalım. Haşlanınca mercimek ve pirinci ilave edip pişirmeye devam edelim.

Ayrı bir tencerede margarinimizi eritip soğanı kavuruyoruz ve soğanlar hafif pembeleşince etleri ilave ediyoruz. Etlere bıraktığı suyu çekince unu ilave edip 1-2 dakika çeviriyoruz. Nohut, mercimek ve pirinç karışımını et tenceresine ekleyelim. Birkaç kez karıştırıp üzerlerini 3 parmak geçecek kadar su ilave edelim. Etlere iyice yumuşayana kadar pişirip tuzunu ve baharatlarını ekleyelim.

