



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TENNURİ ÇORBASI

Necla Bolat

150 gr kemiksiz koyun eti
2 adet orta boy kuru soğan
1/2 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı domates salçası
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1/2 yemek kaşığı un
4x4 cm boyutunda ekşi erik pestili
11 su bardağı su
1 ince dilim balkabağı
1 adet orta boy havuç
1 su bardağı kırmızı mercimek
1 su bardağı haşlanmış nohut
2 adet kurutulmuş dolmalık biber
2 adet kurutulmuş dolmalık patlıcan
Tuz, beyaz biber

Düdüklü tencereyi ocağa koyup ısıtın.

Isınan tencereye zeytinyağı ekleyip yağın kızmasını bekleyin.

Kızgın yağa kuşbaşı doğranmış etleri ekleyip, etler kabuk bağlayıp rengi değişene kadar kavurun.

Ocağın altını orta ısıya ayarlayın, irice piyazlık doğranmış kuru soğanları ekleyip sararana kadar kavurun.

Soğanlar sararınca salçasını ekleyip tekrar kavurun.

Son olarak ununu ekleyip kokusu çıkana kadar karıştırın.

Sıcak suyu, yıkanmış kırmızı mercimekleri, küçük parçalara bölüp ılık suda beklettiğiniz ekşi pestili ekleyin.

Düdüklü tencerede buharı çıktıktan sonra yirmi beş dakika pişirin.

Bu süre sonunda tencerenin kapağını açıp, kurutulmuş biber ve patlıcanları, haşlanmış nohutları, tuzunu, beyaz karabiberini, jülyen doğradığınız havuç ve balkabaklarını ekleyip tekrar pişmeye bırakın.

Buharı çıktıktan sonra üç dört dakika daha pişireceğiniz çorbanız servise hazırdır.

Dilerseniz tereyağında nane ve pulbiber yakıp üzerine gezdirerek servis yapabilirsiniz.