



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YARMA ÇORBASI

Yarım su bardağı yarma

1 adet yumurta

2 yemek kaşığı un

Yarım su bardağı yoğurt

Yarım su bardağı nohut

1 su bardağı et suyu

4 su bardağı sıcak su

Tuz

Sos için:

2 yemek kaşığı tereyağı

1 yemek kaşığı zeytinyağı

1 yemek kaşığı salça

Nohudu çorbayı yapmadan 8-10 saat önce ıslatıp, haşlayın.

Çorbayı yapacağınız zaman yarmayı yıkayıp, sıcak suda 10 dakika kadar bekletin.

Yarmayı suyunu süzüp tencereye alın.

Et suyu ve suyu yarmaların üzerine ekleyip önce yüksek sonra kısık ateşte pişmeye bırakın.

Haşlanmış nohutları da ekleyip yarmalar iyice yumuşayana kadar pişirin.

Bu esnada un, yumurta ve yoğurdu çırparak çorbanın terbiyesini hazırlayın.

İçine yarmanın haşlama suyundan ekleyerek ılıştırdığınız sosu bir yandan karıştırarak yavaş yavaş çorbaya ekleyin.

Kaynamaya başlayana kadar karıştırarak pişirin.

Ocaktan almadan hemen önce tuzunu da ilave edin.

Çorbanın üzeri için tereyağını ve zeytinyağını tavada kızdırın.

Salçayı bu yağda hafifçe kavurup çorbanın üzerine gezdirerek servis yapın.

