



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YARMA ÇORBASI

2 su bardağı yarma
1 çay bardağı nohut
Yeteri kadar su
8-10 adet taze fasulye
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı un
2 su bardağı yoğurt
1 su bardağı et suyu
2 su bardağı su
Tuz
Sosu için:
2 yemek kaşığı tereyağı
1 adet küçük boy soğan
Pul biber
Nane
10'ar dal maydanoz ve dereotu

Yarma ile nohudu bir gece öncesinden ayrı kaplarda ıslatın ve ertesi gün yıkayıp süzün. İkisini de tencereye alın ve üzerini geçecek kadar su ekleyip, kapağı kapalı olarak pişmeye bırakın. Yarma ve nohudun yumuşamasına yakın, kılıçları alınmış ve vev kesilmiş taze fasulyeyi ekleyin. Tüm malzeme yumuşayana dek pişirin. Derin bir kasede yumurta, un ve yoğurdu çırpıcı ile iyice çirpin. Et suyu ve suyu ekleyip karıştırdıktan sonra tuzunu ayarlayın. Karışımı haşlanmış nohut ve yarmaya ekleyin. Tahta bir kaşıkla karıştırarak 1-2 taşım kaynatın. Sos için küçük bir tavada erittiğiniz tereyağında kıyılmış soğanı kavurun. Pul biber ve nane ekleyip ocaktan alın. Kıyılmış maydanoz ve dereotu katıp karıştırın. Sosu çorbanın üzerine gezdirin ve sıcak olarak servis yapın.

