



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YARMA MISIR ÇORBASI (TRABZON)

Dr. Mustafa Duman

Yarma mısır yarması, mısır tanelerinin yarma değirmeni denilen el değirmenlerinde çekilip kırılması ile elde edilir. Yarma çorbası yapmak için mısır yarması ile barbunya fasülyesinin taneleri eşit olarak karıştırılır ve suda pişirilir. Tamamen pişince yoğurt ya da ayran ilave edilerek yenir. Yağsız pişirilen bu çorba yazın soğuk olarak yoğurt ve ayran ilave edilerek de yenir.

Not: Mısır, bir zamanlar, diğer Doğu Karadeniz kentlerinde olduğu gibi Trabzon'da da temel besin maddelerinden biri idi. Mısır'a "lazut" da denir.