



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAVAN ÇORBA

1 su bardağı dövme (aşurelik buğday)
1 çay bardağı nohut
1 çay bardağı mercimek
1 çay bardağı kurufasulye
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı biber salçası
2 çorba kaşığı pulbiber
2 adet soğan
15 su bardağı su
Tuz

Dövme, nohut, mercimek, fasulyeyi yıkayıp ıslatın. Bir gece bekletin. Tencereye 15 su bardağı su ile beraber bakliyatları koyun. Kaynamaya başladıktan sonra da kısık ateşte 1 saat pişirin. Diğer taraftan soğanları ince ince doğrayın. 2 çorba kaşığı kavurma ve 2 çorba kaşığı tereyağıyla karıştırıp kavurun. 2 çorba kaşığı biber salçası, pulbiber ve tuz ilave edin. Bu karışımı çorbaya ilave edin. Bir taşım kaynatın. Sıcak servis yapın.