



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAVAN ÇORBA

6 kişilik Gerekli malzeme:

1 su bardağı dövme (aşurelik buğday)

1 çay bardağı nohut

1 çay bardağı mercimek

1 çay bardağı kuru fasulye

2 çorba kaşığı kavurma, 4 soğan

2 çorba kaşığı tereyağı

1 çorba kaşığı biber salçası

1 çorba kaşığı kırmızı pulbiber

8 su bardağı su,

tuz

Dövme, nohut, mercimek ve fasulyeyi yıkayıp ayrı kaplarda ıslatın ve 2-3 saat bekletin. Hepsini tencereye alıp 8 su bardağı su ilave ederek karıştırmadan kaynatın. Kaynadıktan sonra kısık ateşte 1 saat pişirin.

Soğanları kıyıp tereyağında pem-beleştirin. Kavurmayı ekleyip karıştırın. Salça, kırmızı biber ve tuz ilave edip kavurun. Çorbaya ilave edip bir taşım kaynatın. Sıcak olarak servis yapın.

[ML® Yavan Çorba için tıklayın](#)