



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

KEŞKEK ÇORBASI



- 1 Su bardağı keşkeklik buğday
- 1 Su bardağı nohut
- 1 Adet orta boy kuru soğan
- 1 Çay bardağı mısırözü yağı
- 2 Adet etsu tableti
- 2 Tatlı kaşığı tuz
- Alabildiği kadar su
- 1 Çorba kaşığı kuru nane
- Terbiyesi için;
- 1 Adet yumurta
- 1 Adet limonun suyu
- 1,5 Su bardağı yoğurt
- Üzeri için;
- Yarım çay bardağı mısırözü yağı
- 1 Tatlı kaşığı kırmızı pul biber

- # Buğday ve nohut ayrı ayrı haşlanır. (Buğdayın haşlama suyu atılmaz.)
- # Tencereye mısırözü yağı konur, kızınca ince yemeklik doğranmış kuru soğan atılır, soğan kavrulunca kaynatma suyu ile birlikte buğday eklenir, tuz katılır, 10 dakika kaynatılır.
- # Bu arada yoğurt, limon ve yumurta pürüzsüz bir hal alana kadar çırpılır.
- # Kaynayan buğdaylı karışıma önce haşlanmış nohut ve etsu tableti, sonra yoğurtlu terbiye eklenir.
- # Sürekli karıştırarak çorba pişirilir, kıvamı koyu olmuşsa su ilave edilebilir.
- # Kaynayıp kıvama gelince ateşten alınır, hemen kuru nane serpilir, karıştırılır.
- # Keşkek çorbası servis tabaklarına konur, üzerine mısırözü yağı ile kızdırılmış kırmızı pul biber gezdirilir.

Not: Keşkek çorbası, soğuk olarak da servis yapılabilir.