



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

TANDIR ÇORBASI



- 4 Adet orta boy patates
- 1 Çay bardağı süt
- 1 Adet orta boy kuru soğan
- Yarım su bardağı bulgur
- 1 Su bardağı nohut
- 1 Çorba kaşığı salça
- 7 Şu bardağı su ya da etsuyu
- 1 Çay bardağı sıvıyağ
- 2 Tatlı kaşığı tuz
- 2 Tatlı kaşığı nane

- # İlk işlem olarak patates ve akşamdan ıslatılmış nohut, ayrı ayrı yumuşayana kadar haşlanır.
- # Tencereye sıvıyağ konur, ısınınca çok ince doğranmış kuru soğan eklenir, soğan şeffaflaşınca salça katılır, kavrulur.
- # Üzerine yıkanmış, suyu süzölmüş bulgur eklenir, birkaç kez çevirdikten sonra, etsuyu ya da su konur, 15 dakika pişmeye bırakılır.
- # Bu arada haşlanan patateslerin kabukları soyulur, 1 çay bardağı sütle birlikte ezerek püre haline getirilir.
- # Püre, pişmekte olan çorbaya ilave edilir, çatal ya da çırpıcıyla karıştırarak çorbanın içinde pürüzsüz dağılması sağlanır.
- # Haşlanmış nohut ve tuz eklenir, kaynama noktasına geldikten sonra, 5 dakika daha pişirilir.
- # En son kuru nane eklenir, karıştırılır, ocaktan alınır, sıcak olarak sofraya getirilir.

Not: Tandır çorbası, Anadolu'da eski zamanlardan beri bilinen geleneksel bir çorbadır.