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 Su 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 süzülmüş 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.