YAVAN ÇORBA

2 Çay bardağı kırmızı mercimek
1 Çay bardağı kuru fasulye
1 Çay bardağı nohut
1 Çay bardağı aşurelik buğday
4 Adet orta boy kuru soğan
3 Çorba kaşığı kavurma et
10 Çorba kaşığı sıvıyağ
1 Çorba kaşığı domates salçası
Yarım çorba kaşığı biber salçası
Alabildiği kadar et suyu ya da su
2,5 Tatlı kaşığı tuz

Bir akşam önceden kırmızı mercimek, kuru fasulye, nohut ve aşurelik buğday ayrı ayrı ayıklanır, yıkanır, yeteri kadar temiz suya ıslatılır.
Ertesi günü ıslatma suyu ile birlikte gene ayrı ayrı yumuşayana kadar haşlanır.
Tencereye ince kıyılmış kuru soğan ve sıvıyağ konur, orta ateşte soğanlar şeffaflaşana kadar kavrulur.
Üzerine kavurma et, domates ve biber salçası eklenir, 10 – 15 dakika kavrulur.
Daha sonra haşlanmış mercimek, kuru fasulye, nohut ve aşurelik buğday katılır.
Malzemeler karıştırılır, tuz atılır. Çorba kıvamına gelene kadar sıcak et suyu ya da su ilave edilir. Orta ateşte ara sıra karıştırılarak pişirilir.
Çorba, kaynama noktasına gelince ocak kısılır, 5 dakika daha pişirilir, ocaktan alınır.
Kaselere konur, üzerine arzuya göre kırmızı pul biber serpilir, sıcak olarak servis yapılır.

Not: Yavan çorbayı hazırlamak için kavurma et mevcut değilse, yerine 150 gr. dana kıyma kullanılabilir.