



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

## FESLEĞENLİ SOĞAN ÇORBASI



5 Adet orta boy kuru soğan  
1 Su bardağı pilavlık bulgur  
Yarım su bardağı nohut  
1 Çorba kaşığı buğday nişastası  
Yarım su bardağı sıvıyağ  
3 Tatlı kaşığı tuz  
2 Çorba kaşığı kuru fesleğen  
1 Çorba kaşığı sirke  
7 Su bardağı su  
2 Su bardağı etsuyu

- # Nohut bir gece önceden temiz suya ıslatılır, ertesi günü aynı suda yumuşayana kadar haşlanır.
- # Soğan yarım daire şeklinde ince doğranır, bir tencereye konur, üzerine sıvıyağ ve tuz eklenir.
- # Soğanlar orta ateşte hacmi yarı yarıya küçülecek şekilde karıştırarak kavrulur.
- # Üzerine yıkanmış pilavlık bulgur eklenir, birkaç kez çevrilir.
- # Buğday nişastası ilave edildikten sonra, 7 su bardağı sıcak su katılır en az yarım saat kaynatılır.
- # Süre sonunda sirke, haşlanmış nohut ve 2 su bardağı etsuyu eklenir, 10 dakika daha kaynatılır.
- # En son kuru fesleğen atılır, 1 - 2 dakika daha pişirilir, ocaktan alınır.
- # Çorba, sıcak olarak çukur servis tabaklarında sofraya getirilir.

**Not:** Soğan, tuzla birlikte kavrulursa daha lezzetli olur.