



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

NAZIR ÇORBASI



- 1 Adet kuru soğan
- 3 Çorba kaşığı un
- 2 Adet patates
- 2 Adet soğan
- 2 Çorba kaşığı bezelye
- 3 Çorba kaşığı arpa şehriye
- 5 Çorba kaşığı sıvıyağ
- 1 Çorba kaşığı salça
- 8 Su bardağı et suyu
- 1,5 Tatlı kaşığı tuz

- # Soğan çok ince kıyılır, çorba pişirme tenceresinde ısınan yağa eklenir.
- # Soğan yarım pişince, leblebi büyüklüğünde doğranmış havuç eklenir, havuç ta biraz pişince un eklenir, un kokusu gidene kadar kavrulur, salça katılır.
- # Kavrulan malzemenin üzerine arpa şehriye ve leblebi büyüklüğünde doğranmış patates konur ve et suyu eklenir, tuz serpilir
- # Et suyu 5 dakika kadar kaynayıncaya bezelye ilave edilir, bütün malzemeler 15 dakika kadar birlikte pişirilir.
- # Ocaktan alınır, çorba kaselerinde sıcak servis yapılır.

Not: Et suyu mevcut değilse, 8 su bardağı suya 2 et su tablet eklenerek, aynı lezzete ulaşılabilir.