

Tandır Corbası

Malzemeler

1 cay bardagi nohut
1 cay bardagi fasulye
1 cay bardagi yesil mercimek
1 cay bardagi bulgur
1 sogan
1 corba kasigi salca
2 corba kasigi tereyagi
1 corba kasigi zeytinyagi
200 gram tandir eti
1 cay kasigi nane
1 cay kasigi kimyon
Tuz

Yapilisi

Nohut ve fasulye aksamdan islatilir. Tandır eti bir tencereye alinip haslanir. Haslama suyundan cikartilip soguduktan sonra minik minik dogranir. Zeytinyagi ve tereyagi bir tencereye alinip rendelenmis sogan kavrulur. Salca eklenip kavrulmaya devam edilir. Nohut, fasulye, mercimek, bulgur, tandir eti ve baharat eklenir. 2 su bardagi kadar et suyu ve su eklenip pisirilir.