Gaziantep maş çorbası

Tarifin tamamı

Malzemeler

400 g	Maş fasulyesi
1 kg	Su 5 su bardağı
330 g	Soğan 3 adet
357 g	Kırmızı biber 3 adet
100 g	Pirinç ½ su bardağı
5 g	Tuz ¾ çay kaşığı
138 g	Ayçiçek yağı ¾ su bardağı
3 g	Tarhun
20 g	Pul biber 3¾ yemek kaşığı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Maş fasulyesini tencereye alıp suyu ekleyin. Kabukları ayrılana kadar haşlayın; üstte biriken köpüğü ve kabukları alın.
2. Soğanları halka, biberleri iri parça doğrayın.
3. Kaynayan fasulyeye biberi, soğanı, pirinci ve tuzu ekleyin. Kısık ateşte 40 dakika, soğanlar pişene kadar pişirin.
   40 dk
4. Ayrı bir tavada yağı ısıtın, pul biber ve tarhunu ekleyip kavurun. Çorbanın üzerine gezdirin, 15 dakika dinlendirip sıcak servis edin.
   15 dk

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 1041 (Gaziantep'i Geliştirme Vakfı)
tatname.com/tr/tarif/gaziantep-mas-corbasi