Konya tandır çorbası

Tarifin tamamı

Malzemeler

200 g	Yeşil mercimek 1¼ su bardağı
50 g	Nohut ¼ su bardağı
50 g	Kuru fasulye ¼ su bardağı
25 g	Tereyağı 1¾ yemek kaşığı
220 g	Soğan 2 adet
80 g	Bulgur ¾ su bardağı
7 g	Toz kimyon
5 g	Karabiber ¾ yemek kaşığı
10 g	Tuz ½ yemek kaşığı
1,5 kg	Su 7½ su bardağı

Alerjen

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

Yapılışı

1. Mercimeği, nohutu ve kuru fasulyeyi yıkayıp bir gün suda bekletin.
   24 sa
2. Güveç kabında tereyağını eritip soğanları iyice kavurun. Yıkayıp süzdüğünüz bulguru ekleyip karıştırın.
3. Mercimek, fasulye ve nohutu, suyu, kimyonu ve karabiberi ekleyin. Kaynamaya başlayınca kapağı kapatın.
4. Kısık ateşte yaklaşık bir saat pişirin.
   1 sa
5. Tuzu ekleyip 10 dakika daha pişirin.
   10 dk
6. Ocaktan alıp 15 dakika dinlendirin, sıcak servis edin.
   15 dk

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 1112 (Konya Büyükşehir Belediyesi)
tatname.com/tr/tarif/konya-tandir-corbasi