Maş çorbası

4 kişilik

Malzemeler

250 g	Maş fasulyesi
100 g	Börülce (loğlaz)
150 g	Yarma
5 g	Domates salçası
5 g	Biber salçası
75 g	Zeytinyağı ½ su bardağı
507 g	Kemik suyu 2½ su bardağı
48 g	Limon suyu 1 adet
5 g	Tuz ¾ çay kaşığı
250 g	Su 1¼ su bardağı

Alerjen

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

Yapılışı

1. Maşı, börülceyi ve yarmayı haşlayın.
2. Zeytinyağını tencerede çok az ısıtın, salçaları yağa katın ve yaklaşık bir dakika kavurun.
   1 dk
3. Sürekli karıştırarak et suyunu, suyu ve tuzu ekleyin.
4. Karışım kaynayınca haşlanmış maşla börülceyi atın ve on dakika daha kaynatın.
   10 dk
5. Çorbayı servis ederken limon suyunu katın.

Son hâli: 1 Kasım 2026
Öktem, Ş., Turizm Sektöründe Standart Reçetelerin Önemi Kapsamında Bir Çalışma: Mersin Yöresel Yemekleri
tatname.com/tr/tarif/mas-corbasi-mersin-oktem-standart-recete