



UNIT 8 / Recipe 12

Hareira – Fas Ulusal Çorbası

Miktar / Malzemeler:

80 g çiğ nohut (haşlanınca 100 g)
100 g mercimek
1 dal kişniş
1 dal maydanoz
1 adet - 200 g haşlanmış kereviz
100 g soğan
200 g domates suyu
50 g domates salçası
100 g un
Tuz
5 g karabiber
5 g zencefil
5 g zerdeçal
1 l su
20 g yağ

4 kişilik

Ana yemek olarak 2 kişilik

Hazırlanışı:

- Soğan, kişniş, maydanoz ve haşlanmış kerevizi doğrayın.
- Bir tencereye yağı ekleyin. Kerevizi, haşlanmış nohudu ve mercimeği ekleyin. Ardından baharatları, doğranmış soğanı, kişnişi ve maydanozu ilave edin.
- Karıştırın, her şey homojen olana kadar 15 dakika pişirin.
- Domates salçasını ve domates suyunu ekleyin. Ardından kaynar suyu ilave edin. Unu biraz su ile açarak karışıma ekleyin, sürekli karıştırarak 15 dakika daha pişirin.





Co-funded by
the European Union



Co-funded by
the European Union

"Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them."

"Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden."



This document was created as free learning and teaching material (Open Educational Resource) and is licensed under Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>



Deaf Chefs
Learning the Vegan Cuisine
2024-1-DE02-KA220-VET-000254897