



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARPA VE MERCİMEK ÇORBASI

2 yemek kaşığı sana klasik
1 adet orta boy soğan
1 adet havuç(Küp küp doğranmış)
1 adet kereviz sapı
2/3 fincan arpa
2/3 fincan kahverengi mercimek
2 fincan sebze ya da tavuk suyu
2 fincan su
Tuz
Karabiber

Büyük bir tavaya koyacağınız soğan, havuç ve kerevizi sana yağında yumuşayana kadar yaklaşık 7 dakika kadar kavurun.

Karışımın içine arpa, mercimeği ilave edin pişirin ve içine su ile sebze ya da tavuk suyunu ekleyin. Sonrasında ısıyı azaltın ve arpa pişene kadar yaklaşık yarım saat pişirin. Servis ederken üzerine karabiber ekleyin.
