



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

AZİM ÇORBASI

- 1 ay bardađı aŐurelik buđday
- 1 ay bardađı yeŐil mercimek
- 1 ay bardağı kırmızı mercimek
- 1 ay bardađı nohut
- 1 adet kuru sođan
- 1 orba kaŐıđı tereyağı
- 2 orba kaŐıđı un
- 7 su bardađı tavuk suyu
- 1 tatlı kaŐıđı un

AkŐamdan ayrı ayrı olarak buğday, yeŐil mercimek, kırmızı mercimek ve nohut yıkanır ve ayrı ayrı olarak ıslatılır. Ertesi gün yumuŐayana kadar haŐlanır. Sođan çok ince kıyılır, tencereye atılır, tereyağı katılır ve soğan pembeleŐene kadar kavrulur. zerine eleyerek un ilave edilir. Bir kaç dakika kavurduktan sonra tavuk suyu konur. KarıŐtırarak bir taŐım piŐirilir. Sonra haŐlanmış ve suyu szlmŐ mercimekler, nohut ve buğday katılır, tuz serpilir. Bir taŐım kaynatılır.