



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EKŞİLİ SEMİZOTU ÇORBASI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik  
4 Diş sarımsak  
2 Yemek Kaşığı salça  
1 Çay Bardağı kırmızı mercimek  
1 Çay Bardağı pirinç  
1 Demet semizotu  
0,5 Su Bardağı haşlanmış nohut

Kırmızı mercimeği haşayın üzerine semizotu pirinç sarımsak ve haşlanmış nohutları dökün. Ayrı bir tavada 2 yemek kaşığı sana klasik koyarak tuz salça nane kırmızı biberi kavurun. Bunlar kavrulduktan sonra bu sosu tencereye ilave edin ve sıcak sıcak servis edin



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 11.01.2024