



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KALABALIK ÇORBA

- 1 çay bardağı tel şehriye
- 1 çay bardağı nohut
- 1 çay bardağı kırmızı mercimek
- 1 çay bardağı yeşil mercimek
- 1 çay bardağı un
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 1 adet kuru soğan
- 10 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı tuz

Nohut, şehriye, kırmızı mercimek, yeşil mercimek ayrı ayrı haşlanır ve suyu süzülür. Soğan çok ince çentilir. Sıvıyağda kavrulur. Üzerine un ilave edilir, bir kaç dakika kavrulduktan sonra soğuk su konur. Unun topaklanmaması için karıştırılarak bir tık kaynatılır. Haşlanan malzemeler ilave edilir, tuz serpilir. Bir taşım daha pişirilir ve ateşten alınır.
