



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI (KIRKLARELİ)

1 su bardağı yeşil mercimek
1 su bardağı nohut
1 su bardağı yarma
50 gr tereyağı
3 çorba kaşığı un
1 çay kaşığı karabiber
Tuz, kırmızı pulbiber

1. Nohut, mercimek ve yarmayı akşamdan ıslatın. Suyunu değiştirip basınçlı tencerede haşlayın. Tencereyi ocaktan alın.
2. Tereyağını tavada kızdırıp unu kavurun. Çorbanın suyundan 1-2 kaşık ekleyip karıştırın. Unlu karışımı tencereye ilave edip karıştırın ve tencereyi ocağın üzerine alın. Tuz ve karabiber ekleyip 5 dakika daha pişirin. Servis kâselerine paylaşırıp üzerine kırmızı pulbiber serpin. Sıcak olarak servis yapın.