



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL MERCİMEKLİ SOĞUK ÇORBA

<https://www.sozcu.com.tr>

4 çorba kaşığı yeşil mercimek
Çeyrek soğan
1 diş sarımsak
300 ml su
3 çorba kaşığı arpa şehriye ya da tel şehriye
2 çorba kaşığı yoğurt
2 tatlı kaşığı zeytinyağı
Kuru nane

Mercimeği haşlayın ve 10-15 dakika sonra ocaktan alıp suyunu süzün. Soğanı ve sarımsağı ince ince doğrayıp zeytinyağıyla bir tencerede kızartın. Birkaç dakika sonra mercimeği ve suyu da bu tencereye ekleyin. 20 dakika sonra ocağı kısık ateşe koyun ve şehriyeyi tencereye ekleyin. Çorba piştikten ve mercimek soğuduktan sonra çorbanın içerisine yoğurt koyun.

