



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

4 KAŞIK ÇORBASI

- 1 yemek kaşığı yeşil mercimek
- 1 yemek kaşığı kırmızı mercimek
- 1 yemek kaşığı bulgur
- 1 yemek kaşığı pirinç
- 7 su bardağı sıcak su
- Terbiyesi için:
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 yemek kaşığı un
- 1 yumurta sarısı
- 5-6 damla limon suyu
- Üzerine:
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı nane
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı toz biber

Önce bu dört malzeme olan yeşil mercimek, kırmızı mercimek, bulgur ve pirinci yıkayıp süzgeçten geçirin. Sıcak suda kaynamaya bırakın. Diğer yandan da terbiyesini hazırlayın.

Terbiyesi için gerekli malzemeleri bir kasede çırpın. Çorbanın suyundan bir kepçe alarak terbiyeye ekleyerek ılıtın ve yavaş yavaş terbiyeyi çorbaya ilave edin.

Çorbayı bir yandan sürekli karıştırın ve altını kısın. Sosunu hazırlamaya başlayın.

Sosu için; tereyağı tavaya alın, naneyi, toz biber ve karabiberi kavurarak çorbanın üstüne ekleyerek karıştırın. Servis ederken çorbanın üzerine sosu gezdirin.

