



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACEM ÇORBASI (İRAN)

Yarım su bardağı mercimek
Yarım su bardağı ince bulgur
1 çorba kaşığı domates salçası
2 çorba kaşığı tereyağı
7 su bardağı et suyu veya su
3 diş sarımsak
Tuz
Kuru nane
Kırmızıbiber

Orta boy tencereye mercimek ve bulguru koyalım. Suyu ekleyip tuzu ayarlayarak mercimek ve bulgur yumuşayana kadar pişirelim.

Bir tavada tereyağını eritemiz doğranmış sarımsağı pembeleşene kadar kavuralım. Salçayı ekleyip birkaç dakika daha kavuralım. Nane kırmızı biber ekleyerek çorbanın üzerine gezdirelim, karıştırıp servis yapalım.