



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ALTIN BAŞAK ÇORBASI

- 6 Su Bardağı et suyu
- 1 Tatlı Kaşığı nane
- 1 Adet HAŞLANMIŞ KÜÇÜK PATATES
- 1 Tatlı Kaşığı pul biber
- 1 Çorba Kaşığı tuz
- 1 Çay Bardağı aşurelik buğday
- 1 Yemek Kaşığı salça
- 1 Su Bardağı kırmızı mercimek
- 1 Adet kuru soğan
- 1 Yemek Kaşığı pirinç
- 4 Yemek Kaşığı Sana Klasik

AŞURELİK BUĞDAYINIZI AKŞAMDAN ISLATIN.BİR TENCERENİN İÇİNDE 3 YEMEK KAŞIĞI SANA KLASİK MARGARİNLE KÜP DOĞRANMIŞ SOĞANINIZI VE SALÇAYI KAVURUN. MERCİMEĞİ, BUĞDAYI, PİRİNCİ VE RENDELENMİŞ KÜÇÜK BOY PATATESİ İÇİNE EKLİYEREK 2 DAKİKA KAVURUN.ET SUYUNU EKLEYİN.TUZ KATARAK TATLANDIRIN. KAYNAYAN ÇORBANIZIN ÜZERİNE 3 YEMEK KAŞIĞI SANA KLASİK MARGARİNLE YAKILMIŞ NANENİZİ DÖKÜN. EL BLENDİRİ YARDIMIYLA ÇORBANIZIN TANELERİNİ EZİN. ÜZERİNE PUL BİBER DÖKEREK SERVİS YAPIN.