



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANA KIZ ÇORBASI (KASTAMONU)

- 3 yemek kaşığı margarin
- 1 adet soğan
- 1 yemek kaşığı salça
- 12 su bardağı su
- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 1 su bardağı Pilavlık Bulgur
- 1/2 su bardağı Yoğurt
- 1 yemek kaşığı Nane
- 2 tatlı kaşığı Tuz

Soğan soyulur, yıkanır, ince ince doğranarak sına yağda kavrulur. Salça ilave edilip karıştırılır ve su dökülerek kaynatılır. Ayıklanmış ve yıkanmış mercimekler atılıp biraz pişirilir. Bulgur ilave edilerek mercimek ve bulgur yumuşayınca kadar kaynatılır. İnmesine yakın yoğurt ve nane ilave edilir birkaç taşım kaynadıktan sonra tuz atılır ve ocaktan alınır.

Not: Yoğurt çorbaya piştikten sonrada ilave edilebilir.

