



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANADOLU ÇORBASI

- 1 yemek kaşığı pirinç
- 1 yemek kaşığı kırmızı mercimek
- 1 yemek kaşığı yeşil mercimek
- 1 yemek kaşığı bulgur
- 6 su bardağı su
- Terbiyesi için:
- 1 yumurta sarısı
- 4-5 yemek kaşığı yoğurt
- 1 yemek kaşığı un
- Sosu için:
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 adet soğan
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı ucuyla karabiber
- 1,5 tatlı kaşığı kuru nane
- 1 tatlı kaşığı tuz (damak tadına göre)

Bakliyatları su içerisinde haşlayın.
Bir kaptaki terbiye malzemelerini karıştırın.
Haşlanan bakliyat suyundan yavaş yavaş terbiye içerisine alınır. Karışım pişirilir.
Soğanlar ince yemeklik doğranır.
Yağ içerisinde pişirilir. Baharatlar ilave edilir.
Çorba karışımına eklenir, karıştırılır.
Sıcak servis edilir.

