



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANADOLU ÇORBASI

1 yemek kaşığı kırmızı mercimek
1 yemek kaşığı yeşil mercimek
1 yemek kaşığı pirinç
1 yemek kaşığı haşlanmış nohut
1 yemek kaşığı iri bulgur
1 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
Yarım su bardağı yoğurt
1 yumurta sarısı
1 yemek kaşığı un
Karabiber
Toz biber
Sıvı yağ
Kuru nane
Tereyağı

Bir tencerenin içine, haşlanmış nohut, bulgur, pirinç ve mercimekleri koyun.
Üzerine 5 su bardağı su ekleyip kaynatın.
Ardından bir tavda da kuru soğanı küp küp kesin kızartın. Üzerine baharat un ve yoğurdu koyun.
Pişen mercimeklerin üzerine koyun ve karıştırın.
25 dakika boyunca kaynatın.

