



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANADOLU RÜZGARİ ÇORBASI

4 adet kuzu incik
1 su bardağı nohut
1 su bardağı yeşil mercimek
Yarım su bardağı bulgur
1 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı salça
10 su bardağı et suyu
2 tatlı kaşığı tuz
2 çorba kaşığı tereyağı

Kuzu incik bol suda haşlanır. Soğan çentilir ve tereyağında çevrilir, salça katılır. Üzerine haşlanmış nohut, mercimek ve yıkanmış bulgur eklenir. Et suyu bırakılır. Tuz serpilir. Et didiklenir ve çorbaya konur. Bir taşım karıştırarak pişirilir.