



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARPA ŞEHİRİYELİ MERCİMEKLİ ÇORBASI

Yarım çay bardağı arpa şehriye
Yarım çay bardağı kırmızı mercimek
1 adet soğan
1 çorba kaşığı sıvıyağ
1 adet sivri biber
1 çorba kaşığı salça
5 çorba kaşığı su
Tuz
Karabiber
Üzerine:
6-7 dal maydanoz

Yemeklik doğranmış soğanı sıvı yağ ile birlikte tencereye alın. Kırılmış biber ve salçayı ilave edip, kısık ateşte 1 dakika çevirin. Suyunu katın ve kaynamaya başlayınca tuz ve karabiberini ayarlayın. Şehriye ve yıkanmış kırmızı mercimeği ekledikten sonra yumuşayana kadar pişirin. Ocağın altını kapatıp, kırılmış maydanoz serpin ve sıcak servis yapın.

