



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADUŞ ÇORBASI (DİVRİĞİ SİVAS)

<http://www.hurriyet.com.tr>

6 yemek kaşığı yeşil mercimek
1 bardak taze fasulye
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı salça
5 bardak su veya et suyu
6 yemek kaşığı bulgur
1 tutam tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kırmızıbiber

Yeşil mercimekleri 1 saat ılık suda ıslatın. Kaynayan suda 5 dakika haşlayın. Suyunu süzün. Fasulyeleri küçük küçük doğrayın. Mercimekleri yağda 2 dakika soteleyin. Salçasını koyup, karıştırın. Suyu ilave edin. Tuzu ve karabiberi atın. Kaynatın. Bulgur ve fasulyeleri ekleyip, 25 dakika pişirin. Kırmızı biberle tereyağını kızdırıp, üzerine gezdirin. Servise hazırlayın.

