



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BERGÜZAR ÇORBA

- 1 su bardağı nohut
- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 6 su bardağı su
- 1 su bardağı arpa şehriye
- 2 adet orta boy domates
- 2 adet çarliston biber
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- Sosu için:
  - 4 yemek kaşığı tereyağı
  - 3 diş dövülmüş sarımsak
  - 1 yemek kaşığı kuru nane
  - 2 yemek kaşığı nar ekşisi veya 2 adet limonun suyu

Öncelikle, nohudu bir gece önceden ıslatıp, ertesi gün, yumuşayınca kadar haşlayın. (Dilerseniz, konserve nohut da kullanabilirsiniz) Orta boy bir tencereye mercimeği koyup, üzerine 6 bardak su ekleyerek, haşlanmaya bırakın. Mercimekler iyice yumuşayınca, haşlanmış nohutla beraber çarliston biberleri ve domatesi ilave edin. Yaklaşık 10 dakika sonra da arpa şehriyeyi, tuzu ve karabiberi ekleyin. Öte yandan, sosu hazırlamak için, bir tavaya tereyağını, sarımsağı ve kuru naneyi koyup, orta ateşin üzerine oturtun. Nar ekşisi ya da limon suyunu da ekleyip, 2-3 dakika pişirin. Şimdi de bu sosu, pişmekte olan çorbaya ekleyip, 5 dakika daha kaynatarak ocaktan alın. Sıcak olarak servise sunun.