



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİR KAŞIK ÇORBASI

- 1 yemek kaşığı kırmızı mercimek
- 1 yemek kaşığı yeşil mercimek
- 1 yemek kaşığı pirinç
- 2 yemek kaşığı bulgur
- 6 su bardağı su
- Terbiyesi için:
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 yumurta sarısı
- Sosu için:
- 1 adet kuru soğan
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı pul biber
- Bir fiske karabiber
- 1,5 tatlı kaşığı kuru nane

Öncelikle tüm bakliyatları iyice yıkayıp süzgeçten geçirin.

Ardından derin bir tencereye alın ve üzerine kaynamış suyu ilave edip bakliyatlar yumuşayınca kadar pişirin.

Terbiyesi için malzemeleri kaseye alın ve pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırın.

Daha sonra çorbanın suyundan bir kepçe alarak terbiyeye ilave edip hızlıca karıştırmaya devam edin.

Kıvam aldıktan sonra bir yandan karıştırmaya devam ederek çorbaya ekleyin.

Sosu için tavaya zeytinyağı, tereyağı ve incecik doğranmış soğanı alıp rengi değişene kadar kavurun.

Üzerine baharatları da ekleyip karıştırın ve ocağın altını kapatın.

Kaynayan çorbanın üzerine sosunuzu ilave edin ve tuzunu da ekledikten sonra sıcak servis edin.

