



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BUĞDAYLI MERCİMEK ÇORBASI

<https://annevebebek.gov.tr>

Yarım su bardağı aşurelik buğday
6 su bardağı et suyu
1 su bardağı kırmızı mercimek
2 çorba kaşığı soya yağı
Safran
Tuz

Buğdayı akşamdan ıslatın.

Ertesi gün, suyunu değiştirmeden, yumuşayınca kadar haşlayıp süzün.

Et suyunu tencerede kaynatıp safranı ilave edin. Mercimeği yıkayıp süzün.

Buğday ve mercimeği tencereye ekleyip, kapağını kapatın ve kısık ateşte koyulaşınca kadar pişirin. Yağı ekleyip karıştırın.

Tuz serpip ateşten alın ve sıcak olarak servis yapın.

