



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BUĞDAYLI MERCİMEK ÇORBASI

Malzemeler:

1 kahve fincanı nohut
1 kahve fincanı buğday
1 kahve fincanı kırmızı mercimek
1 adet havuç
1 çorba kaşığı tereyağı
2 su bardağı su
Yarım su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz karabiber

Hazırlanışı:

Buğday ve nohudu ayrı kaplarda akşamdan ıslatın. Suyunu değiştirip, bir taşım kaynatın ve süzün. Havucu doğrayıp, tereyağını eritip, havucu hafifçe kavurun. Nohut ve buğdayı ekleyip, bir kaç dakika karıştırın. Mercimek, tuz, karabiberi ilave edip, suyunu katın. Yaklaşık 40 dakika pişirin. Ateşten alıp, üzerine kaşar peyniri rendesi ekleyin.

[ML® Kebapçı Usulü Mercimek Çorbası için tıklayın](#)