



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BUĞDAYLI MERCİMEK ÇORBASI

1 su bardağı kırmızı mercimek
1 adet soğan
2 çay bardağı haşlanmış buğday
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı salça
7 su bardağı su
2 diş sarımsak
Nane, kimyon, pul biber
7 bardak su

Öncelikle mercimekleri bir tencereye alın ve suyu ekleyip kaynatın. Mercimekler yumuşayınca içine haşlanmış buğdayı ekleyip 10 dakika daha kaynatın. Tencerede yağı eritin üzerine rendelenmiş soğanı ekleyip 5 dakika kavurun. Salçayı, ezilmiş sarımsağı üzerine katıp karıştırın. Bu karışımı mercimekli buğdaylı kaynayan çorbanın içine dökün ve 10 dakika kadar pişirip sıcak olarak servis yapın. Baharatları da içine ekleyip ikram edin.