



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULGURLU YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI

1 ay bardağı yeşil mercimek
1 ay bardađı normal bulgur
1 orba kaşığı margarin veya 3 çorba kaşığı sıvıyağ
2-3 adet yeşil biber
2-3 adet domates veya domates salçası
1-2 adet kuru sođan
Tuz
Nane

Bulgur ve mercimek ayıklanıp yıkandıktan sonra tencereye konulup üzerine 4-5 su bardağı su ilave edilerek tencerenin ağzı tam kapatılmadan mercimek ve bulgur yumuşayınca kadar pişirilir. Suyunu çekip koyulaştığı taktirde su ilave edilir. Yađ, ince doğranmış soğan ve biber bir kaba konulup soğanlar pembeleşinceye kadar karıştırılarak kavrulur. Varsa kabukları soyulmuş fındık büyüklüğündeki domatesler yoksa sulandırılmış salça konulup bir kez daha karıştırılır. Bu karışım tenceredeki bulgur ve mercimek karışımına katılıp tekrar karıştırılır. Suyu az ise biraz daha su eklenip istenen koyuluğa gelince ateşten alınıp üzerine nane serpilerek servis yapılır.

