



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BULGURLU YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI

1 su bardağı yeşil mercimek
1 çay bardağı bulgur
1 soğan
1 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı biber salçası
2 diş sarımsak
1 su bardağı et suyu
2 çorba kaşığı nane
Tuz
Su

Yeşil mercimeği sıcak su ile ıslatın. Kara suyu çıktıktan sonra süzün. Küçük bir tencerede temiz su ile mercimeği haşlayın. Yarı kıvamda haşlandıktan sonra bulguru ekleyip pişirmeye devam edin. Soğan ve sarımsağı ince bir şekilde doğrayıp tereyağında kavurun. Unu ekleyip biraz daha kavurun. Kuru nane, domates salçası ve biber salçasını ekleyip 1-2 kez daha karıştırdıktan sonra et suyu ve soğuk suyu ekleyin. Kaynadıktan sonra mercimek ve bulguru suyu ile birlikte dökün. Tuzunu ekleyip 1-2 taşım daha kaynattıktan sonra servis edebilirsiniz. Bu çorbanın üzerine, limon sıkıp pul biber döktüğünüzde enfes bir lezzete kavuşacaktır.