



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÜTÜN ÇORBA (DİYARBAKIR)

1 çay bardağı yeşil mercimek
1 çay bardağı kırmızı mercimek
1 çay bardağı aşurelik yarma
1 su bardağı nohut
1 adet iri kuru soğan
300 gr kuzu kuşbaşı
1 çorba kaşığı salça
1 çay bardağı sıvıyağ
10 su bardağı su
Üzeri için:
1 çorba kaşığı kuru nane

Bakliyatlar ayrı ayrı haşlanır ve suyu süzülür. Soğan ince kıyılır, sıvıyağda pembeleştirilir. Çok ufak doğranmış et eklenir, suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur, salça katılır. Sonra haşlanmış bakliyatlar ve su katılır, bir taşım kaynatılır. Servis sırasında üzerine kuru nane gezdirilir.