



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇATAL ÇORBA

- 1 çay bardağı yeşil mercimek
- 1 su bardağı aşurelik yarma
- 6 su bardağı su
- 1 adet soğan
- 1 çorba kaşığı margarin
- 300 gram kıyma
- 1 tatlı kaşığı nane
- 1 çay kaşığı kırmızı pul biber ve tuz

Yeşil mercimeği ayıklayıp yıkadıktan sonra yarmayla beraberlerin bir tencereye koyalım ve tuzunu atalım. Üzerine 6 bardak su ekleyelim. Kısık ateşte kaynayana kadar bekleyelim. Çorbamız kaynarken soğanı ince ince doğrayalım. Daha sonra küçük bir tavaya alıp içine margarini ve kıymayı koyalım. Kıyma ve soğanı rengi değişene kadar kavuralım. Daha sonra nane ve pul biberi ekleyip bir iki kez çevirip hazırlayalım. Çorbayı servis tabağına koyup hazırladığımız sosu üzerine dökelim. Dilerseniz üzerine ince kıyılmış maydanozlar koyabilirsiniz.

