



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇATAL ÇORBASI (AMASYA)

1 su bardağı yeşil mercimek  
1/3 su bardağı arpa şehriye  
4 - 5 yemek kaşığı yoğurt  
Tereyağı  
Nane  
Tuz

Mercimekler ayıklayıp yıkanır ve üzerine 3 - 4 parmak kadar geçecek kadar su ekleyip haşlanır. Pişmesine yakın arpa şehriye eklenir. İkisi de pişince bir kaptaki yoğurdu sulandırılır. Sulandırılan yoğurda 1 kepçe çorbanın suyundan ilave edilir. Yoğurdu biraz ılıtırdıktan sonra çorbaya, bir yandan karıştırarak ilave edilir. En son tuzunu eklenir. Çorba yoğurt ısınana kadar kaynatılır ve ocaktan alınır. Üzerine naneli tereyağı gezdirerek servis yapılır.



Fotoğraf "hatice sezgin" tarafından gönderildi. 08.06.2020