



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ÇİFTÇİ ÇORBASI

1'er adet havuç, kabak, kereviz, pırasa ve patates  
Yarımşar çay bardağı pirinç, bulgur ve kırmızı mercimek  
2'şer çorba kaşığı un ve salça  
1 çay kaşığı nane  
Yarım su bardağı sıvıyağ

Sebzeleri minik küpler halinde doğrayıp, haşlayın. Pirinç, bulgur ve mercimeği de yarı yarıya pişirin. Sıvıyağı derince bir tencereye alın. Unu ekleyip, pembeleşene kadar kavurun. Salça ve naneyi ilave edin. Bir su bardağı su ekleyip, karıştırın. Sebzeleri ve yarı haşlanmış tahılları haşlama suyuyla birlikte tencereye ekleyin. Tuzunu ayarlayıp, bir ya da iki taşım kaynatın.

---