



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DAL

(Hindistan usulu bezelye corbası)

1 su bardağı kuru siyah kırık bezelye
7 iri diş sarmisak
1 küçük soğan
tuz
1 tatlı kasığı tane kimyon
1 çay kasığı zerdeçal
3 yemek kasığı zeytinyağı

Bir tencerede bezelye haslanır iyice koyu bir kıvam alana kadar, kaynama esnasında zerdeçalın yarısı eklenir. Bir tavada yağ içinde tane kimyon az kızartılır yakmamaya dikkat edin, sonra ince doğranmış soğan ve ardından ince doğranmış sarmisak eklenir onlar da pisince bu karışım tenceredeki kaynamadaki olan bezelyeye eklenir, kalan zerdeçal da eklenir. 2-3 dakika daha kaynayınca altı kapatılır.