



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DEDE ÇORBA

1 adet ince pırasa
1 su bardağı kırmızı mercimek
Yarım su bardağı tel şehriye
1 su bardağı tereyağı
2 su bardağı tavuk suyu
6 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
Terbiye:
1 adet yumurta
Yarım limon
2 çorba kaşığı un

Evvela mercimeğin üzerine 3 su bardağı su konur ve dağılana kadar haşlanır. Pırasa küçük küçük doğranır. Tencereye tereyağı ve pırasa konur, 2-3 dakika kavrulur. Şehriye ilave edilir. Sıcak su eklenir. Şehriyeler kabarcına haşlanan mercimek, tuz ve tavuk suyu konur, bir taşım kaynatılır. Bu arada terbiye malzemesi güzelce çırpılır. Çorbaya incecik akıtılır. Karıştırarak bir taşım daha pişirilir.