



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DHAL SHORBA

1 neskafe fincanı yeşil mercimek  
5 su bardağı su  
1 adet kıyılmış taze soğan  
4 dil kıyılmış sarmısak  
2 adet kıyılmış acı süs biberi  
1 adet rendelenmiş domates  
4 çorba kaşığı sıvıyağ  
1/2er tatlı kaşığı zencefil, toz kişniş, toz kırmızıbiber ve zerdeçal  
Garam masala için:  
4 çay kaşığı kişniş tohumu  
1/2er çay kaşığı tane kimyon, tane karabiber ve kakule  
Bir buçuk çay kaşığı toz zencefil  
Bir tutam tarçın  
1 adet defne yaprağı  
Servis için:  
Kişniş yaprağı ve yoğurt

Mercimeği suda haşlayıp kenara alın. Soğan, sarmısak, biber ve domatesi derin bir tencereye alıp sıvıyağda kavurun. Zencefil, kişniş, kırmızıbiber ve zerdeçal ilave edin. Garam masala için tüm malzemeyi blenderden geçirip tencereye ekleyin. Mercimeği suyu ile birlikte ilave edip, 10 dakika pişirin. Servis tabaklarına alıp üzerine kıyılmış kişniş yaprağı serpiştirin. Yoğurt gezdirip servis yapın.

