



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DHAL SHORBA

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 1 adet soğan
- 4 diş sarımsak
- 1-2 adet acı biber
- 1 adet rendelenmiş domates
- 4 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı zerdeçal
- 1 tatlı kaşığı garam masala
- Garam masala için:
 - 2 tatlı kaşığı kişniş tohumu
 - 1'er tatlı tane kimyon, tane karabiber ve kakule
 - 1 tatlı kaşığı toz zencefil
 - 1 tatlı kaşığı tarçın
 - 1 adet defne yaprağı

Öncelikle yeşil mercimeği suda haşlayıp kenara alın. Soğan, sarımsak, biber ve domatesi derin bir tencereye alıp sıvı yağda kavurun. Zencefil, kişniş, kırmızı biber ve zerdeçal ilave edin. Garam masala için tüm malzemeyi karıştırıp, tencereye ekleyin. Mercimeği suyu ile birlikte ilave edip, pişirin.

