



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEK ÇANAĞINDA MERCİMEK ÇORBASI

1.5 su bardağı tam bugday unu
1.5 su bardağı çavdar unu
1.5 su bardağı un
1 paket kuru maya
1 çorba kaşığı tuz
Aldığı kadar su
1 su bardağı yeşil mercimek
1 soğan
2 diş sarımsak
1 çorba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı biber salçası
2 çorba kaşığı un ve aynı ölçüde tereyağı
İsteğe göre nane

Önce ekmeği için unları bir kaseye alın. Kuru maya, tuz ve su ilave ederek kulak memesinden daha sert bir hamur hazırlayın. Hamura yuvarlak bir ekmeğin şekli verin. Üzerine biraz sıvıyağ sürüp 1 saat tepsi mayası gelmesini bekleyin. Bu arada çorba için tencereye sıvıyağı, soğan ve sarımsağı alıp soteleyin. Üzerine tereyağını ve unu alın. Daha sonra salçalarını ilave edin. Daha önceden sıcak suda bekletilmiş mercimekleri tuz ve baharatları ilave edip su koyarak pişmeye bırakın. Ekmeğin mayalandıktan sonra 180 derecelik fırında pişirin. Pişen ekmeğin ilk sıcaklığı çıktıktan sonra kapağını kesip içini boşaltın. İçine çorbanızı koyun. Kapağını kapatarak soğutmadan servis yapın.