



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEKLİ ÇORBA

4 adet küçük boy köy ekmeđi
Ya da küçük yuvarlak ekmekler
1 su bardağı yeşil mercimek
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Yarım demet dereotu
3 diş sarımsak
3 çorba kaşığı yoğurt
2 çorba kaşığı un
4 su bardađı su
Tuz, nane

Tencereye 2 su bardağı suyu alıp kaynatın. Üzerine mercimekleri ekleyip kısık ateşte yumuşayınca kadar pişirin. Yođurdu, unu çırpıp içine dökün ve 2 dakika daha kaynatın. Ekmeklerin içlerini çıkartıp küp şeklinde doğrayıp daha sonra yağda kızartın. Çorba pişince içleri oyulmuş ekmekleri içine paylaşırın ve bu kızaran ekmekleri dökün ve üzerine nane kıyılmış dereotunu, ezilmiş sarımsakları ilave ederek servis tabağına aktarın. Karıştırıp sıcak ikram edin.