



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKŞİLİ ARAP ÇORBASI

2 su bardağı kırmızı mercimek
1/2 su bardağı pirinç
2 adet limon suyu
1 çay bardağı haşlanmış nohut
4 diş sarımsak
1 çay bardağı sıvı yağ
10 su bardağı su

Mercimek ve pirinci yeterli tuz ve su ilave ederek kaynatın, kaynamaya başlayınca nohudu ekleyin. Diğer taraftan limon suyunu hazırlayın ve sarımsakları dövün. Çorba 1-2 taşım kaynamaya başladığında limon suyunu ilave edin. Tencerenin altını kapatın. Ayrı bir kapta sarımsakları kavurun. Nane ile beraber çorbaya ekleyin ve servis yapın.

[ML® Arafat Çorbası için tıklayın](#)