



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EMETİ ÇORBASI

- 1 ay bardağı mercimek
- 1 ay bardağı pilavlık bulgur
- 1 ay bardağı pirinç
- 1 orba kaşığı salça
- 1 orba kaşığı tereyağı
- 1 adet soğan
- 8 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı tuz

Soğan çok ince kıyılır, düdüklü tencereye atılır, tereyağı eklenir. Solana dek çevrilir, sonra salça, yıkanmış mercimek, bulgur ve pirinç ilave edilir. Bir kaç tur çevrilir. Tuz ve su ilave edilir. Ddklnn kapağı kapatılır, yaklaşık 17 dakika pişirilir. orba hazırdır.