



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EN ÇABUK ÇORBA

1 su bardağı kırmızı mercimek
Yarım su bardağı pirinç
Yarım su bardağı bulgur
Yarım su bardağı arpa şehriye
1 adet patates
1 adet soğan
1 çorba kaşığı salça
1 çay bardağı çiçek yağı
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı tuz
2 litre su
1 tablet tavuk suyu

Soğan ve patates soyulduktan sonra ufak doğranır. Dödüklü tencereye salça ve çiçek yağı konur, bir kaç dakika kavrulur. Sonra yıkanmış pirinç, bulgur, mercimek, şehriye, soğan, patates ve tuz ilave edilir, bir kaç dakika daha çevrilir. Daha sonra sıcak su, kimyon ve tavuk suyu tableti konur. Dödüklünün kapağı kapatılır. Pim çıktıktan sonra ateş azaltılır ve 15 dakika pişirilir.