



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMURLU YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI

<https://www.dogrusicarrefoursa.com>

1 su bardağı yeşil mercimek
2 litre su
1 adet soğan
3 tatlı kaşığı tuz
Hamuru için
1 su bardağı un:
2 adet yumurta
Su
Üzeri için:
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı kuru nane

Öncelikle yumurta, un ve su ile hamuru hazırlayın. Hamuru küçük kareler halinde kesin ve kurutun. Soğanı küçük küçük doğrayın. Çorba tenceresine aldığınız soğanları tereyağında renkleri pembeleşene kadar kavurun. Üzerine yıkayıp süzdüğünüz yeşil mercimeği ilave edin. Birkaç tur kavurduktan sonra su ve tuzu tencereye alın. Karıştırdıktan sonra kaynamasını bekleyin. Kaynamaya başladığında kestiğiniz hamurları tencereye aktarın. Orta ateşte hamurlar pişinceye kadar pişirin. Üzeri için küçük bir sos tavasında tereyağında kuru naneyi yakın. Servis sırasında bu sosu çorbanızın üzerine gezdirin.

