



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HERLE ÇORBASI

1,5 su bardağı yeşil mercimek
1 adet kuru soğan
1 çay bardağı un
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Tuz

Mercimekleri az suda 10 dakika kadar haşlayıp süzün.

Ardından yeniden tencereye alıp üzerine 6-7 bardak kadar su ekleyin ve mercimekler yumuşayana kadar pişirin.

Bu arada soğanı yemeklik doğrayın.

Ayrı bir tavada zeytinyağında renkleri kırmızı olana kavurun.

Mercimekler pişince unu bir kasede sulandırıp topakları eriyene kadar karıştırın.

Unlu suyu çorbaya ekleyip yeniden topaklanmaması için karıştırın.

5 dakika kadar kaynattıktan sonra çorbanın altını kısın ve kavurduğunuz soğanı içine ekleyin.

Tüm malzemeyi bir taşım daha kaynattıktan sonra çorbanızı servis edebilirsiniz.

