



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HEYBELİ ÇORBA (BOZCAADA)

1 ay bardağı kırmızı mercimek
1 ay bardağı bulgur
1 ay bardağı nohut
1 ay bardağı kuru fasulye
1 adet soğan
5 orba kaşığı zeytinyağı
1 orba kaşığı salça
Su
Tuz

Nohut ve kuru fasulye akşamdan ıslatılır. Ertesi gün yıkanmış bulgur ve mercimek katılır. Birlikte haşlanır. Başka bir tencerede ince kıyılmış soğan zeytinyağında pembeleştirilir. Salça ve tuz katılır. Bir kaç dakika sonra haşlanan hububatlar suyuyla birlikte dökölür ve bir taşım pişirilir.