



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KATIK AŐI ÇORBASI

- 1 orba kaőıđı tereyağı
- 1 sođan
- 3 domates
- 1 tatlı kaőıđı salça
- 2 orba kaőıđı tarhana
- 1 ay bardağı kırmızı mercimek
- 3 orba kaőıđı kesme hamur
- 7 su bardađı su

Tencereye tereyağını erittikten sonra üzerine rendelenmiő soğanı ekleyip kavurmaya baőlayın. Rendelenmiő domates, tarhana, salça ve suyu ilave edip kaynamaya bırakın. zerine de mercimeği ekleyip 15 dakika kadar piőmeye bırakın. Kesme köy hamurunu da son 5 dakikada üzerine ekleyip kaynatın. İstenirse eriőte ya da makarna ilave ederek de besleyici bir çorba yapabilirsiniz.