



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KERVAN AŞI (ŞANLIURFA)

2 su bardağı kırmızı mercimek
1 su bardağı kavurulmuş-kızarmış tel şehriye
1 su bardağı aşılik bulgur
2 kaşık tereyağ

yapılışı:

Kırmızı mercimek haşlanır sararınca tel şehriye ve yıkanmış bulgur atılır kaynamaya bırakılır tuz ilave edilip iyice piştikten sonra tereyağı ilave edilip bir taşım kaynatılır ve afiyetle yenilir. Bir çeşit mercimekli pilav ama sıvı hali, kıvam olarak kek karışımı kıvamı olmalı
