



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESME HAMUR ÇORBASI

1 su bardağı yeşil mercimek
6 çorba kaşığı un
Aldığı kadar su
2 çorba kaşığı tereyağı
1 soğan
1 çorba kaşığı salça
3 diş sarımsak
6 su bardağı su

Un, tuz ve suyu bir kabın içinde sert bir hamur halinde yoğurup açın. Uzun şeritleri yapıp onları da kare şeklinde kesin. Üzerine un serpip bir kenarda bekletin. Bir tencerenin içinde yeşil mercimekleri 10 dakika kaynatıp süzün. Aynı tencerenin içinde rendelenmiş soğanı, tereyağını ve salçayı birlikte 3 dakika kadar kavurun. Üzerine 6 su bardağı soğuk suyu ekleyip az pişirilmiş mercimekleri içine ilave edin ve 20 dakika pişmeye bırakın. Ezilmiş sarımsakları, kesilmiş hamurları da çorbanın içine ekleyin. Karıştırarak 15 dakika daha pişirip ocaktan alın.