



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIŞ ÇORBASI

3+2 yemek kaşığı tereyağı
Yarım su bardağı bulgur
Yarım su bardağı kırmızı mercimek
1 su bardağı barbunya
1 adet kuru soğan
6 su bardağı et suyu
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1 tatlı kaşığı kuru nane
3 diş sarımsak
Tuz
Karabiber

Kırmızı mercimeği ve bulguru ayıklayıp, bir süzgecin içinde akan soğuk suyun altında iyice yıkayın. Sarımsakları ve kuru soğanı yemeklik doğrayın. Derin bir tencerede 3 yemek kaşığı tereyağını eritip, kuru soğanları içine ilave edin. Kuru soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun. Daha sonra içine et suyunu ilave edip, kaynatın. Kaynayan et suyunun içine yıkanmış bulguru, kırmızı mercimeği, haşlanmış barbunyayı, tuzu ve karabiberi ekleyip, kısık ateşte pişirin. Çorba pişerken, küçük bir tavanın içinde 2 yemek kaşığı tereyağını eritip içine kırmızı pul biberi, kuru naneyi ve sarımsağı ilave edip kavurun. Servis tabağına aldığınız sıcak çorbanın üzerine sosu gezdirip, servis edin.

