



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY TUTMAÇ ÇORBASI

Yarım paket salyangoz makarna

1 su bardağı yeşil mercimek

1 adet kuru soğan

8 su bardağı et suyu

1 su bardağı un

2 tatlı kaşığı tuz

Üzeri için:

2 çorba kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı pul biber

Önce mercimek bir tencereye konur, üzerine soğan çentilir. Bir parmak geçecek kadar su eklenir ve yumuşayana kadar pişirilir. Sonra süzgece çıkarılır. Mercimek kuru salyangoz makarnaların içine doldurulur. Tencereye et suyu ve tuz konur, kaynayınca makarnalara atılır, 8-10 dakika haşlanır. Bu arada yoğurt, un çirpılır. Kaynamakta olan çorbadan alınır ve inceltir. Çorbaya incecik akıtılır. Bir taşım kadar pişirilir. Servis tabağına alınır. Üzerine yakılmış biberli tereyağı gezdirilir.
