



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖLÜK AŞI ÇORBASI (KİLİS)

Mercimek tencereye konarak bol su ile yıkanır. Üzerine 12 su bardağı su konur. Kaynayınca köpükleri alınır. Bulgur ilave edilir. Orta ateşte ara sıra karıştırılarak ezilinceye kadar pişirilir. Kaynarken suyu azalırsa sıcak su ilave edilir. Tuz ve kırmızıbiber eklenir. Bir iki taşım kaynatılıp ateşten alınır. İnce ince doğranan soğan tavada yağla pembeleştirilir ve çorbanın üzerine dökülerek servis yapılır.