



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖME ÇORBASI (KIRŞEHİR)

1 su bardağı buğday (dövme)
Yarım su bardağı yeşil mercimek
Yarım su bardağı nohut
1 su bardağı süzme yoğurt
1 yemek kaşığı un
5 su bardağı su
1 adet patates
1 adet domates
1 adet patlıcan
1 adet sivri biber
2 yemek kaşığı sıvı yağ
Tuz
Kuru nane
Tereyağı

Nohut ve buğdayı bir gece önce haşlayın.
Yeşil mercimeği de haşlayın. Haşlarken siyah suyunu salması için suyunu değiştirin.
Bir kasede de yoğurt, sıvı yağ, yumurta ve unu karıştırıp tencereye aktarın.
Üzerine bir miktar su ilave edip karıştırmaya devam edin.
Patlıcanın yarısını alacalı soyun ve küp şeklinde doğrayın. Ardından tuzlu suda bekletin.
Sırasıyla buğday, mercimek ve nohutu da çorbanıza ilave edin.
Domates, biber ve patatesin yarısını küp küp doğrayıp tencereye ekleyin.
Tuzu da ilave ederek yaklaşık 30 dakika kısık ateşte pişirin.
Çorbanızı tereyağlı naneli sos eşliğinde servis edin.

