



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖYLÜ ÇORBASI

1 yemek kaşığı pilavlık bulgur
1 yemek kaşığı pirinç
1 yemek kaşığı yeşil mercimek
1 yemek kaşığı kırmızı mercimek
1 kase erişte
1 adet kuru soğan
1 adet havuç
5 su bardağı su
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı un
Nane
Tuz

Bulgur, mercimek ve pirinci yıkayıp suyunu süzün.
Havuç ve soğanın kabuklarını soyun ve küp küp doğrayın.
Tencereyi ocağa alıp tereyağı ve zeytinyağını ısıtın.
Ardından soğanı da ilave edip kavurun.
Havucu da ekleyip bir süre daha kavurmaya devam edin.
Daha sonra unu ilave edip kokusu çıkana kadar kavurun.
Suyunu da ekleyip sürekli karıştırın. Bulgur, pirinç ve mercimeği de ekleyin.
En son erişte ve tuzu ilave edip yumuşayana kadar pişirin.
Çorbanız piştikten sonra toz biber ve naneyi ekleyip karıştırın.

