



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖYLÜ ÇORBASI

- 1 Su Bardağı Kırmızı Mercimek
- 1/2 Su Bardağı Bulgur
- 2 Adet Soğan
- 1 Çorba Kaşığı Tereyağı
- 2 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
- 2 Çorba Kaşığı Salça
- 1 Adet Kırmızı Süs Biber
- 1 Tatlı Kaşığı Kuru Nane
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz

Soğanları yağda kavuralım. Salçayı ve suyu ekleyelim. Su kaynadıktan sonra kırmızı mercimek ve bulgur ilave edelim. Kaynayana kadar pişirelim. Köylü çorbamız hazırdir.