



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖYLÜ KIZI ÇORBASI

1 su bardağı kırmızı mercimek
1 su bardağı yeşil mercimek
1 baş soğan
Yarım su bardağı tel şehriye
1 çorba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı kimyon
12 su bardağı su
2 çorba kaşığı tereyağı

Kırmızı mercimek ve yeşil mercimek ayrı ayrı ıslatılır. Ertesi günü üzerlerine 3'er su bardağı su koyarak ayrı ayrı haşlanır. Soğan ince çentilir. Tencereye atılır, tereyağı eklenir ve pembeleştirilir. Salça, tuz ve kimyon eklenir. Bir kaç dakika sonra kalan 6 su bardağı su eklenir, ısınınca şehriye eklenir. Karıştırarak şehriyeler yumuşayana kadar pişirilir.
