



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEK ÇORBASI

4 su bardağı su veya et suyu
1 baş soğan
2 çorba kaşığı katıyağ
1 çorba kaşığı un
1 çay fincanı mercimek
2 çorba kaşığı arpa şehriye
1 bardak süt
1 yumurta sarısı
Tuz
Karabiber

Soğanı ince ince kıyıp bir tencerede yağ ile pembeleşinceye kadar kavurunuz. Bir çorba kaşığı unu ilave edip bir iki defa karıştırınız. 4 su bardağı su veya et suyunu ilave edip, orta hararetli ateş üzerinde ağır ağır kaynatınız. Mercimekleri iyice yıkayıp kaynayan suya ilave ediniz. Mercimekler yumuşayıp pişince, arpa şehriyeyi ilave ediniz. Çorba istediğiniz kıvama gelince ateşten indirmeden, sütlü terbiyenizi yumurta sarısıyla yapıp ekleyiniz. Karıştırarak bütünleştiriniz. Sıcak sıcak ikram ederken üzerine toz nane serpiniz.