



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİM KLİ HAMUR AŞI ÇORBASI

1 bardak yeşil mercimek
1 çorba kaşığı salça
Nane
Pul biber
2 diş sarımsak
1 bardak un
1 çorba kaşığı sıvı yağ
5 bardak su
1 kase yoğurt

Mercimeği yıkayın. Bir bardak soğuk su ile kaynamaya koyun suyu azaldıkça soğuk su ekleyin. Sonra Diğer tarafta hamuru yoğurun. Bir kaseye unu koy biraz tuz biraz su ile katı hamur yoğur. Sonra yufkadan kalın aç. Biraz kurut ve küçük kare şeklinde kes ve kurut. Pişen mercimeğin içine hamurdan koyun biraz daha pişirin. Sosu için; yağı koyun. Salça, pul biber ve nane ile ayrı bir tavada çevirerek sosu hazırlayın. Pişen çorbanın üzerine dökün. Ayrı bir kasede de sarımsaklı yoğurdu hazırlayın. Servis yaparken isteğe göre üzerine sarımsaklı yoğurt ekleyin.