



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEKLİ HAMUR ÇORBASI

- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 1 su bardağı kesilmiş hamur (yufkacılarda bulunur)
- 1 büyük kase yoğurt
- 1 orta boy soğan
- 3-4 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı nane
- 5-6 yemek kaşığı zeytinyağı

Mercimekleri yıkayıp bir tencerede haşlıyoruz. Mercimekler haşlandığında suyunu döküp tencereye mercimeklerin üstüne gelecek şekilde sıcak su koyuyoruz. Kaynamaya bırakıyoruz. Kaynarken hamuru ekleyip karıştırıyoruz. Hamur piştiğinde su yüzüne çıkacaktır. Hamur piştikten sonra çırpıtığınız yoğurdu yavaş yavaş tencereye ekliyoruz. Ve karıştırıyoruz.

Bir tavada incecik kıyılmış soğan ve sarımsakları yağda kavuruyoruz. İçine salça ve nane ekleyip salçanın kokusu çıkana kadar az biraz kavuruyoruz.

Tavada ki sosu tencereye ekleyip karıştırıyoruz. Sıcak sıcak servis yapıyoruz.