



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEKLİ TAVUK ÇORBASI

Malzeme

- 2 yemek kaşığı Crème Bonjour
- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- Yarım su bardağı bulgur
- 1 su bardağı (haşlanmış) nohut
- 1 adet tavukgöğsü
- 1 adet kuru soğan
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı zerdeçal
- 1 tatlı kaşığı zencefil
- 6 su bardağı tavuk suyu
- Tuz ve karabiber
- Sosu İçin:
- 2 yemek kaşığı Sana Kase
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

Hazırlanışı

Tavuk etlerini küçük küçük doğrayınız.

Kuru soğanı elma dilimi şeklinde doğrayınız.

Kırmızı mercimeği ve bulguru ayıklayıp, yıkayınız.

Nohudu bir gece önceden ıslatıp, haşlayınız.

Derin bir tencerenin içinde Sana Kase kızdırıp, içine etleri ilave edip, renk verdiriniz.

Etler renk alınca, doğranmış kuru soğanları ekleyip, pembeleşinceye kadar kavurunuz.

Daha sonra içine salçayı ekleyip, kokusu çıkana kadar sote ediniz.

Zencefil ve zerdeçalı ekleyip kavurmaya devam ediniz.

En son olarak tavuk suyunu, yıkanmış mercimek ve bulguru, haşlanmış nohudu, tuz ve karabiberi koyup kaynatınız.

Kaynarken oluşan köpükleri bir kaşık yardımı ile toplayınız.

Sosunu hazırlamak için Sana Kase, kuru naneyi ve kırmızı pul biberleri kızdırınız.

Pişen çorbayı kâseye alıp, sıcak baharatlı Sana Kase üstüne gezdirip, sıcak olarak servis ediniz.