



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ YOĞURT ÇORBASI

<https://www.sabah.com.tr>

250 gram süzme yoğurt
1 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı un
1 adet yumurta sarısı
1 su bardağı ev eriştəsi
5.5 su bardağı sıcak su
1 çay kaşığı karabiber
Tuz
Üzeri için:
1 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı nane
1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber

Zeytinyağı ve tereyağını tencereye alıyoruz. Tereyağı eriyince un ilave edip, orta ateşte kokusu çıkana dek karıştırarak kavuruyoruz. Ayrı bir yerde yoğurt, yumurta sarısı ve 2-3 çorba kaşığı suyu çırpma teli ile çırpıyoruz. Karıştırarak tencereye ilave ediyoruz ve 2-3 dakika sürekli karıştırarak pişiriyoruz. Sıcak su ekleyip kaynayana dek pişiriyoruz. Kaynamaya başlayınca eriştəyi ilave edip hafif yumuşayana dek pişirmeye devam ediyoruz. Mercimeği katıp, 5 dakika daha pişiriyoruz. Tuz ve karabiberini ayarlayıp ocaktan alıyoruz. Üzeri için tereyağı ve zeytinyağını tavaya alıp tereyağını eritiyoruz. Nane ve toz kırmızıbiber ilave ediyoruz. Ocaktan alıp çorbanın üzerine gezdirip servis yapıyoruz.

