



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NAZO KIZ ÇORBASI

- 1 adet ufak soğan
- 1 adet ufak havuç
- 1 adet ufak patates
- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- Yarım su bardağı bulgur
- Yarım su bardağı arpa şehriye
- 2 çorba kaşığı un
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 2 tatlı kaşığı tuz
- 10 su bardağı su

Soğan, havuç ve patates rendelenir. Dödüklü tencereye un ve sıvıyağ konur, meyanesi gelene kadar kavrulur, salça, kuru nane, kimyon, tuz ve karabiber konur, şöyle bir çevrilir. Yıkamış bulgur, şehriye ve kırmızı mercimek ilave edilir. Son olarak su gezdirilir. Dödüklünün kapağı kapatılır. Ses çıkarmaya başlayınca ateş yarıya indirilir. 10 dakika daha pişirilir. Sıcak olarak servis yapılır.