



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## RUMELİ ÇORBASI

100 gr. yeşil mercimeği yıkayarak haşlayın. Yumuşayınca 200 gr. haşlanmış nohudu ekleyin. 2 domatesin kabuklarını soyarak doğrayın, karalahana ve ispanağı kabaca doğrayın tencereye katın. 10 dakika kısık ateşte pişirin. 100 gr. arpa şehriye, tuz, karabiber ilave edin. Tavada biraz zeytinyağı koyup 2 diş dilimlenmiş sarımsağı ve kuru naneyi ilave edin. yarım limonun suyunu da ilave edip 2-3 dakika pişirin, bunları da çorbaya ilave edip 5 dakika daha pişirin, sıcak olarak servis yapın.

---

© lezzetler.com tarif no:7344 • adı:Rumeli orbası • gönderen:Hüsrn • indirme tarihi:14.04.2025 - 01:56