



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARI ÇORBA (ŞANLIURFA)

<https://www.urfaurfa.com>

3 Su bardağı kırmızı mercimek
4 Yemek kaşığı Sade Yağ
5 Parça Kemik
5 Su bardağı su
2 Adet soğan
1 Yemek kaşığı kuru nane
Tuz

Mercimekler ayıklanıp yıkanır.5 bardak su,kemikler ve yağın yarısı eklenerek eriyinceye kadar 35-40 dakika haşlanır. Tuz pişirme işleminden sonra eklenir.Kaselere alınan çorbanın üzerine yağda kavrulan soğan dökülür. İsteğe göre kurunane eklenerek sıcak servis yapılır.