



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEHRIYELİ VE KIRMIZI MERCİMEKLİ ÇORBA

Yarım çay bardağı arpa şehriye  
Yarım çay bardağı kırmızı mercimek  
1 adet soğan  
1 çorba kaşığı sıvıyağ  
1 adet sivri biber  
1 çorba kaşığı salça  
5 çorba kaşığı su  
Tuz  
Karabiber  
Üzeri için:  
6-7 dal maydanoz

Yemeklik doğranmış soğanı sıvıyağ ile birlikte tencereye alın. Kıyılmış biber ve salçayı ilave edip, kısık ateşte 1 dakika çevirin. Suyunu katın ve kaynamaya başlayınca tuzunu ayarlayın. Şehriye ve yıkanmış kırmızı mercimeği ekledikten sonra yumuşayana kadar pişirin. Ocağın altını kapatıp, kıyılmış maydanoz serpin ve sıcak servis yapın.

