



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHİRİYELİ YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI

MALZEMELER:

- 8 su bardağı et suyu
- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 1 kahve fincanı arpa şehriye
- 2 adet soğan
- 2 orba kaşığı sıvı yağ
- 2 orba kaşığı un
- Yarım su bardağı süt
- 1 ay kaşığı kuru nane

YAPILIŞI:

- 1- Mercimek ayıklanır, yıkanır ve yarım haşlanır. Haşlama suyu dökülür.
- 2- Küçük doğranmış soğan yağda hafifçe sarartılır. Un konur, bir kaç kez karıştırılır.
- 3- Et suyu, yarı haşlanmış mercimek ilave edilir. Mercimek pişince şehriye konur. 10- 15 dakika yavaş ateşte kaynatılır. Sofraya alınacağı zaman süt katılır. Üzerine kuru nane serpilir.