



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SEMİZOTU ÇORBASI

- 1 ay bardağı kırmızı mercimek
- 1 ay bardağı pilavlık bulgur
- 2 litre su
- 1 demet semizotu
- 3 yemek kaşığı sana mutluaile
- 1 ay kaşığı kimyon
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 3 ay kaşığı nane
- 1 tatlı kaşığı nar ekşisi
- 1 tatlı kaşığı tuz

Mercimek ve bulgur kaynamış su koyularak pişirilir. Kısık ateşte pişirmeye devam edilir. Diriliklerini kaybedince içine yıkanıp ince ince doğranmış semizotu koyulup kaynamaya devam edilir. Bu arada bir tavanın içinde sana yağ ve salça kavrulur. nane ve kimyon da eklenerek birkaç kez karıştırılır. Bu karışım çorbanın içine dökölerek ve tuz da ilave edilerek 1-2 taşım kaynatılır. Kapatmadan önce nar ekşisi ilave edilerek karıştırılır. Ve kapatılıp servis yapılır.