



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞİFA ÇORBASI

Emine Beder

2 orta boy soğan  
1 orta boy kereviz  
1 orta boy patates  
1 orta boy havuç  
1/2 su bardağı kırmızı mercimek  
1 demet maydanoz  
5 çorba kaşığı sıvı yağ  
tuz, karabiber  
Terbiyesi için:  
1 su bardağı yoğurt  
2 çorba kaşığı un  
1 yumurta

Tencereye sıvı yağı alıp küp doğranmış soğanı ve tavla zarı iriliğinde doğranmış havucu pembeleşene dek kavuralım. Birkaç dakika sonra aynı irilikte doğranmış patates ve kerevizi ilave ederek birkaç dakika daha kavuralım. Sonra kırmızı mercimeği ve yeterince suyu ilave ederek sebzeler yumuşayana dek pişirelim. Bir kapta yumurtayı, unu, yoğurdu, bir kepçe çorbanın suyunu ilave ederek ezelim. Ve karıştırarak çorbaya ilave edip bir taşım kaynatalım. Kiyılmış maydanozu ve tuzu ilave edip ateşten alalım.