



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOĞUK AYRAN ÇORBASI

- 1 ay bardađı nohut
- 1 ay bardađı yeřil mercimek
- 1 su bardađı pirinç
- 3 su bardađı su
- 2 diř sarımsak
- 2 su bardađı yođurt
- 1 demet dereotu
- 1 ay kaşığı kırmızı pulbiber

1. Nohut ve mercimeği akşamdan ıslatın. Suyunu değiştirip ayrı kaplarda haşlayın ve süzgece alın. Pirinci yıkayıp süzün. Dereotu-nu iri iri doğrayın. Pirinç ve dereotunu tencereye alıp üzerine 3 bardak su ekleyin ve orta ateşte 10 dakika pişirin.

2. Pirinç yumuşayınca nohut ve mercimeği ilave edin. 5 dakika daha kaynatıp soğumaya bırakın. Sarımsağı soyup ezin ve yoğurda ekleyin. 1 çay bardağı su ilave edip çırpın ve tencereye ilave edip karıştırın. Kıyılmış dereotu ve kırmızı pulbiber serpip soğuk servis yapın.



Fotođraf "minimor" tarafından gönderildi. 23.09.2018