



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞUK MERCİMEK ÇORBASI

1 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
1 su bardağı haşlanmış aşurelik buğday
5 su bardağı yoğurt
2 çorba kaşığı sızma zeytinyağı
Tuz,
karabiber,
nane,
kekik,
kırmızı pulbiber

Haşladığınız mercimek ve buğdayı derin bir kaba alın. İçerisine zeytinyağını ekleyin. Yoğurdu kendi damak zevkinize göre 4 veya 5 bardak kadar ekleyin, iyice karıştırın. Baharatları da ilave edin, karıştırın, (ben kekik koymadım) Çorbaya 1-1,5 bardak kadar soğuk su (ya da istediğiniz miktarda) ekleyerek kıvamını ayarlayın.

ML® Soğuk Çorba (görsel)