



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞUK MERCİMEK ÇORBASI

1 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
6 su bardağı yoğurt
2 su bardağı su
1 su bardağı arpa şehriye
3 adet salatalık
Yarımşar demet maydanoz, nane, dereotu
1 çay bardağı zeytinyağı
Tuz
1 çay kaşığı kırmızı toz biber

Derince bir kaba yoğurdu alın çırpma teli ile 1-2 dakika çırpın. Bir tavada şehriyeleri yarım çay bardağı zeytinyağı ile pembeleşene kadar kavurun. Üzerine iki su bardağı su ilave edip 10 dakika pişirin, soğutun yoğurda ilave edin: Salatalıkları küp küp doğrayın naneyi, bir su bardağı haşlanmış yeşil mercimeği ilave edin. Maydanozu, dereotunu ince ince kıyın. Yoğurtlu karışıma koyun iyice soğuduktan sonra üzerine kalan yağı ve kırmızı biberi koyup servis yapın.