



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARHUNLU MERCİMEK ÇORBASI

- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 1 kahve fincanı tel şehriye
- 6 su bardağı su
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 yemek kaşığı kurutulmuş tarhun otu
- 1 su bardağı yoğurt

Önce mercimeği yıkayıp, süzün ve 3 su bardağı suyla haşlanmaya bırakın. En geç 30-35 dakika sonra mercimek pişip, yumuşadığında üzerine tereyağı ile kalan 3 su bardağı suyu da ekleyip, kaynamaya bırakın. Çorbanın suyu kaynamaya başladığında içine şehriyeyi ekleyin ve 8-10 dakika kadar pişirin. Bu arada varsa tarhunu yoksa naneyi ekleyip, ocağın altını söndürün. Küçük bir kasede çırdığınız yoğurdu sıcak çorbaya aktarırken sürekli karıştırın. Sıcak olarak da servise sunun.

