



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TERBİYELİ MERCİMEK ÇORBASI

1 su bardağı mercimek
1 soğan
1 küçük patates
1 yumurta sarısı
1 çorba kaşığı yoğurt
1 diş sarımsak
2 çorba kaşığı tereyağı
Yarım çay bardağı sıvıyağ
Tuz
Nane
Su

Mercimeği yıkıyoruz ve tencereye alıp üzerine patatesi ve soğanı rendeliyoruz sıvı yağını da ekleyip bunları birlikte kavuruyoruz. Yaklaşık 1 litre su koyup mercimek pişene kadar kaynatıyoruz. Çorbamız pişince blender da geçiriyoruz. Öte yandan yoğurt sarımsak ve yumurta sarısını iyice çırpıp çorbamıza ekliyoruz ve gerekirse su ilavesi yapıyoruz. Tuzunu ekledikten sonra bu şekilde 5 dakika kaynatıyoruz ve ocağı kapatıyoruz. Tavaya tereyağını koyup erittikten sonra içine 1 tutam nane atıp çorbamızın üzerine gezdirip servis yapıyoruz.

