



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TÜRKMEN ÇORBASI

1 kg. süzme yoğurt  
1 çorba kaşığı un  
2 su bardağı yarma  
1 çay bardağı nohut  
1 çay bardağı yeşil mercimek  
1 adet yumurta  
pulbiber  
nane  
salça  
tuz  
istenirse yağ

Yoğurda 1 tatlı kaşığı nane, 1 yemek kaşığı un ve yumurta, koyun, iyice çirpın. Diğer tarfatan sırasıyla nohut, mercimek ve yarmayı haşlayın. yoğurda su koyarak ayran kıvamına getirin. Ocağa yerleştirin 15 dakika kaynatın. (Pişirmeden önce nohutlu karışımı ekleyin) Çorba sıcakken kesilmesin diye içi su dolu kaba tencere ile oturtun, bu esnada karıştırın. Diğer taraftan bir tavada yağ, nane, salçayı kızdırın, çorbanın üzerine gezdirin.