



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TUTMAÇ ÇORBASI

200 gram (2 çay bardağı bardağı) yeşil mercimek  
1 litre su  
2 ay bardađı eriřte  
1 ay kaşığı tuz  
1 yumurta  
1 tatlı kaşığı un  
250 gram yođurt  
2-3 yemek kaşığı tereyağı  
Pul biber  
Nane

Mercimeđi yıkayın, kaynar suya atın, 1-2 dakika haşlayıp süzün. Mercimeđi tekrar 1 litre temiz kaynar suya atın, 10 dakika veya yumuşayana kadar haşlayın. Eriřte ve tuz ilave edin. Çorbayı beş dakika kadar erişte ile birlikte pişirin.

Diđer tarafta yoğurt, un ve yumurtayı çırpın, çorbanın kesilmemesi için suyundan 1 kepçe ilave edip karıştırın. Karışımı çorbaya ekleyin, 1-2 dakika pişirip altını kapatın. Tereyağı, pul biber ve nane eritin, çorbanın üzerine gezdirerek servis yapın.

