



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TUTMAÇ ÇORBASI

1 su bardağı yeşil mercimek
Yarım su bardağı erişte
1 su bardağı et suyu
2 su bardağı yoğurt
Biraz tuz
Yarım limon suyu
Üzeri için ;
2 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
1 çay kaşığı nane

Mercimekleri haşlayıp süzdükten sonra bir tencereye mercimekleri ve erişteyi koyup, üzerine de et suyunu ilave ediyoruz. Daha sonra üzerini geçecek kadar da su ilave ediyoruz. Terbiyesi için yoğurdumuza limon suyunu ve biraz da soğuk su ilave ederek çırpıyoruz. Ardından haşlanan malzemelerimizin üzerine yavaşça karıştırarak ilave ediyoruz. Bu sırada tuzu ilave edebilirsiniz. Çorba kaynayınca ocaktan alın. Üzerin için tavada tereyağını eritip içine nane ve kırmızı biberi atın. Daha sonra çorbanın üzerine döküp servis yapın.