



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YARMALI MERCİMEK ÇORBASI (KAHRAMANMARAŞ)

1 su bardağı kırmızı mercimek
Yarım su bardağı haşlanmış yarma
Yarım çay bardağı haşlanmış nohut
Tuz
Sosu için:
1 yemek kaşığı salça
Yarım kahve fincanı sıvı yağ
Pul biber
Nane

Bir tencereye mercimek, haşlanmış yarma ve haşlanmış nohut alınır, üzerine yeteri kadar su konur, ateşe alınarak kaynamaya bırakılır.

Başka bir kapta sıvı yağ, salça, pul biber ve nane beraberce karıştırılarak ısıtılır.

Sos özleşince pişmiş mercimeğin olduğu tencereye katılır, tuzu ayarlanır, biraz daha kaynattıktan sonra servise sunulur.

