



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAZ ÇORBASI

1 Su bardağı mercimek
1 Su bardağı erişte
5 Su bardağı su
1 Diş sarımsak
1 Yemek kaşığı yağ
1 Kase süzme yoğurt
Nane
Tuz
Kırmızı biber

Mercimeği tencereye koyuyoruz. Daha sonra bir miktar su ekleyip 5 dk. kaynatıyoruz. Böylece mercimeğin siyah suyunu çıkarmış oluyoruz. Bu siyah suyu süzdükten sonra 5 su bardağı suyumuzu mercimeğe ilave ediyoruz. Yarım tatlı kaşığı tuzla birlikte mercimekler yumuşayana kadar kaynatıyoruz. Daha sonra eriştemizi ilave edip 10 dk. daha kaynatıyoruz. Bu karışımımızı soğumaya bırakıyoruz. Karışımımız soğurken sarımsağımızı ezip yoğurdumuzla karıştırıp biraz su ilave ediyoruz. Servis yapmaya yakın karışımımızla yoğurdu karıştırıyoruz üzerine yağ ile nane ve kırmızı biberi yakıp üzerine döküyoruz.

