



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAZ ÇORBASI

5 adet mantar
2 adet kırmızıbiber
2 adet yeşilbiber
1 çay bardağı haşlanmış yeşil mercimek
1 kâse yoğurt
2 çorba kaşığı un
1 su bardağı et suyu
1 diş sarımsak
Tuz
Su
Üzerine için:
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı toz kırmızıbiber

Tenceremizi ocağımızın üzerine alıp küp mantarları, doğranmış kırmızı ve yeşilbiberleri et suyu içinde 20 dakika kadar pişirin. Biberler yumuşayınca haşlanmış yeşil mercimeği, üzerine ekliyoruz. Çorbamız kaynarken terbiyesini hazırlıyoruz. Bir kâseye yoğurdu, unu, ezilmiş sarımsağı ve bir su bardağı soğuk suyu ekleyip güzelce çırpıttıktan sonra bir su bardağı kaynar su ekleyerek ılık hale getirin. Kaynamakta olan çorbamızın üzerine kaşıkla karıştırarak döküyoruz. Tuzunu ekleyip, suyunu ayarlayıp bir taşım kaynattıktan sonra servis ediyoruz. Servis sırasında kırmızıbiberli kızarmış tereyağı dökerek çorbamıza lezzet üstü lezzet katıyoruz. Yazlık hangi sebzeyi isterseniz içine katabilirsiniz. Bence bu çorbaya bayılacak demektir.