



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YERELMALI GELİN ÇORBASI

Yarım kg yerelması
1 çay bardağı kırmızı mercimek
1 çay bardağı pilavlık bulgur
1 çay bardağı pirinç
1 adet kuru soğan
1 çay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
7 su bardağı su

Yerelmeleri soyulur, ufak doğranır. Bir tencereye aktarılır. Üzerine 2 su bardağı su konur ve yumuşayana kadar pişirilir. Sonra blenderden geçirilerek püre yapılır. Başka bir tencerede ince kıyılmış soğan yağda pembeleştirilir. Üzerine yıkanmış bulgur, mercimek, pirinç ve kalan 5 su bardağı su konur, yumuşayana kadar kaynatılır. Püre yapılmış yerelması ve tuz da atılır, bir taşım daha pişirilir.