



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YERELMASI ÇORBASI

500gr yer elması
1 çay bardağı pirinç
1 limon suyu
Tuz
Kırmızı biber
1 yemek kaşığı tereyağı
1 çay bardağı bulgur
1 çay bardağı kırmızı mercimek
1 yumurta
1 baş soğan
1 fincan sıvı yağ

Yerelmasının kabuklarını kazıyın. Kuşbaşı şeklinde doğranmış soğana, 1 kaşık tereyağı ve 1 fincan sıvı yağ yerelması suyunu çektikten sonra 6 bardak sıcak su ilave edin. Tuzu, mercimek ve pirinci, bulguru ilave ettikten sonra iyice pişirin. Mikseriniz varsa, mikserle çırparak krema haline getirin, (veya süzgeçten geçirin). Bir kapta çırpılmış yumurta ile limon suyunu çorbaya katın. Kırmızı biberli yağı kızdırıp çorbanın üstüne dökün.