



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI (KONYA)

Yeşil mercimek ayıklanır yıkanır. Bol suyla tencerede ateşe konulur.

Mercimeklerin yumuşamasına yakın bir avuç bulgur atılır, tuz konur.

Ayrı bir yerde tereyağı ile un kavrulur. Çorbaya ilave edilip karıştırılır.

Diğer tarafta bir tavada tereyağında ince doğranmış soğan kavrulur. Kırmızı toz biber konur. Karıştırılıp çorbanın üzerine dökülür.

Bir süre kaynatılıp ateşten alınır. İstenirse bu çorbaya kaynatma esnasında kemik de konulur.
