



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YEŞİL MERCİMEKLİ AYRAN AŞI ÇORBASI

1 litre ayran
1 su bardağı süzme yoğurt
1 çay kaşığı tuz
4-5 dal kıyılmış dereotu
1 çay bardağı yeşil mercimek
2-3 tatlı kaşığı sızma zeytinyağı

Yeşil mercimekleri yıkayıp süzün. Geniş bir tencereye alıp üzerini 3-4 parmak geçecek kadar su ilave edin. Kaynamaya bırakın. Mercimekleri yumuşayana kadar haşlayın. Daha sonra süzüp bir kenarda bekletin. Yoğurdu iyice çirpin. Ayrarı ekleyin. Haşlanmış mercimek dışındaki tüm malzemeyi ilave edip çirpin. Karışım yoğun bir kıvamdaysa kontrollü bir şekilde biraz su ekleyebilirsiniz. En son mercimekleri ilave edin. Tekrar karıştırın. Buzdolabında soğuttuktan sonra isteğe göre üzerine zeytinyağı gezdirin veya buz parçaları ile birlikte servis yapın.

