



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU MERCİMEK ÇORBASI (KAYSERİ)

Melikgazi Belediyesi

1 ay bardağı ince bulgur
1 ay bardağı kırmızı mercimek
1 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı yoğurt
1 yemek kaşığı salça
4 su bardağı su
tuz
karabiber
nane
kırmızı biber
3 yemek kaşığı sıvı yağ

Tencerede yağ ve salça kavrulur. Bulgur, mercimek, su tuz eklenerek yumuşayınca kadar pişirilir. Yoğurt ve un bir kasede karıştırılır. Kesilmemesi için çorbanın suyundan alınarak ılıtılır çorbaya ilave edilir. Baharat ekilir. Sıvı yağda nane kavrulur. orbaya eklenir servis yapılır.

