



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU MERCİMEK ÇORBASI

250 gram süzme yoğurt
1 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı un
1 adet yumurta sarısı
1 su bardağı ev eriştisi
5.5 su bardağı sıcak su
1 çay kaşığı karabiber
Üzeri için:
1 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı nane
1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber

Zeytinyağı ve tereyağını tencereye alın. Tereyağı eriyince un ilave edip, orta ateşte kokusu çıkana dek karıştırarak kavurun. Aynı bir yerde yoğurt, yumurta sarısı ve 2-3 çorba kaşığı suyu çırpma teli ile çırpın. Karıştırarak tencereye ilave edin ve 2-3 dakika sürekli karıştırarak pişirin. Sıcak su ekleyip kaynayana dek pişirin. Kaynamaya başlayınca eriştreyi ilave edip hafif yumuşayana dek pişirmeye devam edin. Mercimeği katıp, 5 dakika pişirin. Tuz ve karabiberini ayarlayıp ocaktan alın. Üzeri için tereyağı ve zeytinyağını tavaya alıp tereyağını eritin. Nane ve toz kırmızıbiber ilave edip bir iki çevirin. Ocaktan alıp çorbanın üzerine gezdirip servis yapın.

