



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU MERCİMEK ÇORBASI

1,5 su bardağı yoğurt
1 su bardağı yeşil mercimek
1 adet soğan
1 adet yumurta sarısı
1 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı un
1 tatlı kaşığı tuz
1/2 tatlı kaşığı karabiber
1/2 su bardağı ılık su
1/4 çay kaşığı pul biber
Üzeri için;
Sıvı yağ
Kuru nane

İlk olarak yeşil mercimeği yıkayın ve süzün.
Soğanı soyun ve ince olacak biçimde doğrayın.
Bir tencereye sıvı yağ ekleyin ve soğanı kavurun.
Soğanlar yumuşayınca içerisine mercimek, tuz, pul biber ve karabiberi ekleyin.
Ardından mercimekler suyunu çekene dek pişirin.
Mercimekler suyunu çekince ılık su ekleyin ve 10 dakika daha pişirin.
Bir kasede yoğurt, yumurtanın sarısı ve unu karıştırın.
İçerisine ılık suyu yavaş yavaş ekleyerek karıştırın.
Ocağın altını kapatın ve ılıması için kenara alın.
Çorba ılıdığı zaman içerisine hazırladığınız yoğurtlu karışımı ekleyerek karıştırın.
Sıvı yağ ve kuru naneyi kızdırın ve servis esnasında çorbanın üzerine ilave edin.

