



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU MERCİMEK ÇORBASI

- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- 1 kase yoğurt
- 1 çorba kaşığı salça
- 2 çorba kaşığı tereyağ
- 2 çorba kaşığı un
- 8 su bardağı et suyu
- 1 tatlı kaşığı tuz

Mercimek düdüklüde haşlanır. Başka bir tencerede tereyağı ve salça kavrulur. İçine haşlanan mercimek katılır. Et suyu katılır, bir taşım kaynatılır. Yoğurt, un ve tuz çırpılır, kaynayan karışımdan biraz ekleyerek ılıtılır ve çorbaya dökülür. Karıştırarak bir taşım daha pişirilir.