



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU MERCİMEK ÇORBASI

30 gr Margarin
1 ay bardağı Bulgur
1 ay bardağı Kırmızı Mercimek
1 orba kaşığı Un
2 orba kaşığı Yoğurt
1 orba kaşığı salça
5 su bardağı et suyu
1 ay kaşığı tuz, karabiber
1 ay kaşığı nane

Margarini tencerede eritip 1 kaşık suyla ezilmiş salçayı ilave edin. Bulgur, mercimek, et suyu, tuz ve karabiberi ekleyin. Su kaynayıncaya ateşini kısın. Mercimek ve bulgurlar yumuşayıncaya kadar pişirip tencereyi ocaktan alın. Yoğurtla unu bir kasede iyice çırpıp çorbaya ekleyin ve karıştırın. orba kaselerine paylaştıırıp üzerini naneyle süsleyip servis yapın.