



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YOĞURTLU MERCİMEKLİ MAKARNA ÇORBASI

2 kase yoğurt  
1 tepelme yemek kaşığı un  
1 çay bardağı makarna  
Yarım çay bardağı yeşil mercimek  
1 orta boy soğan  
Yarım yemek kaşığı salça  
1 çay kaşığı kırmızıbiber  
1 tatlı kaşığı kekik  
2 bardak su  
Tuz  
Tavuk veya et bulyon

Öncelikle küçük bir kaptaki mercimekler haşlanır. Tencereye yoğurt, un, makarna ve haşlanan mercimek eklenip orta ateşte sürekli karıştırılır. Tuz ve bulyon da eklenip karıştırılmaya devam edilir. Karışım kaynayınca karıştırmaya gerek yoktur. 2 bardak su ekleyip tekrar kaynatılır. Bu sırada bir tavada yemeklik doğranmış soğan kavrulur ve kırmızı biber, kekik, salça eklenip kavurmaya devam edilir. Daha sonra bu karışım kaynayan çorbaya eklenip bir taşım kaynatılır.