



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU MERCİMEKLİ NOHUT ÇORBASI

1 kilogram yoğurt
1 çay bardağı yeşil mercimek
1 tutam dereotu
1 su bardağı haşlanmış nohut
1 çay bardağı pirinç
1 tutam nane
Zeytinyağı
Bir tutam tuz

Mercimeği ve pirinci haşladıktan sonra süzüp soğuk sudan geçirin.
Ardından yoğurdu bir kapta güzelce çırpın. Dilediğiniz kıvamda olması için soğuk suyu istediğiniz kadar ekleyin.
Çırılmış yoğurda mercimeği, nohudu ve pirinci ekleyin. Naneyi ve dereotunu ufak ufak doğradıktan sonra bu karışıma ekleyin.
Tuzu, zeytinyağını da ekleyip karıştırın. Buzdolabında en az 1 saat beklettikten sonra servis edebilirsiniz.

