



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU MERCİMEK 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 kırmızı biber
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.