



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI

1,5 Su Bardağı Yeşil Mercimek
3 Corba Kasığı Yoğurt
1 Adet Kuru Soğan
2 Corba Kasığı Arpa Sehriye
Tuz
Nane

Mercimeğe 6 su bardağı su ilave edin. Kabuğu soyulmuş bütün soğanı da tencereye atarak yarım saat pişirin. Mercimek yumuşayınca ocağı kapatın. İndikten sonra soğanı çıkarıp yoğurdu ekleyin. Ocağı açarak corbayı sürekli karıştırıp yoğurdu karışımına yedirin. Kaynadığında tuz ve arpa sehriyeyi ekleyin, ateşi kısip 15 dakika pişirin. Bir tavada tereyağını eritin, nane ilave edin. Naneli yağı corbanın üzerine döküp, bir kez karıştırarak servis yapın.