



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI

- 3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Çay Kaşığı tuz
- 2 Su Bardağı haşlanmış yeşil mercimek
- 2 Yemek Kaşığı un
- 1 Tatlı Kaşığı nane
- 2 Su Bardağı yoğurt
- 1 Çay Bardağı köftelik bulgur

2 su bardağı yoğurt, 2 yemek kaşığı un ve 1 çay kaşığı tuz ile iyice çırpılır. Çırpılan yoğurt 5 su bardağı su ile inceltilerek derin bir tencereye alınır. Ağır ateşte kaynayınca kadar karıştırılır. Kaynayan çorbamıza 2 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek ve 1 çay bardağı köftelik bulgur ilave edilip ağır ateşte ara sıra karıştırılarak 10 dakika kaynatılır. 3 yemek kaşığı Sana Klasik margarin ile yakılmış 1 tatlı kaşığı nanede çorbamızın üzerine gezdirilir. Çorbamız 5 dakika dinlendikten sonra servis edilir.