



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI

Betül Köroğlu

1 Çay bardağı Kesme Hamur
1 çay bardağı haşlanmış yeşil mercimek
1 Su bardağı Yoğurt
2,5 çorba kaşığı un
1 adet maggi et bulyon
1,5 litre su
ÜZERİ İÇİN
2 çorba kaşığı tereyağ
1 tatlı kaşığı pul biber
2 çorba kaşığı ceviz içi

- 1) Tencereye 1,5 lt su ve hamur konup hamurlar yumuşayana kadar pişirin.
- 2) Haşlanmış mercimeği ve bulyonu ilave edip ve beş dakika daha kaynatın.
- 3) Bu aşamadan sonra ocağın altını kapatın.
- 4) Diğer tarafta yoğurt ve unu karıştırın
- 5) İlk sıcaklığı çıkmış olan çorbadan yoğurda ilave ederek açın ve tüm yoğurtlu karışımı çorbaya karıştırın.
- 6) Tekrar ocağın altını yakıp sürekli karıştırmak sureti ile kaynatın.
- 7) Servis esnasında tereyağını yakıp pul biber ilave ederek çorbanın üzerine ilave edin.
- 8) Ceviz ile süsleyip servis edin.

Kesme Hamur Tarifi için;

2 su bardağı un, 1 çay kaşığı tuz ve su ile sert bir hamur yoğrulur. yarım cm kalınlığında açılıp küçük küpler şeklinde kesilerek kurutulur.