



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YÖRÜK ÇORBASI

Yarım bardak buğday
Yarım bardak yeşil mercimek
2 adet orta soğan
2 adet orta sivri biber
1 demet maydanoz
Taze nane
6 bardak et suyu
Baharat, tuz
Yarım bardak ayçiçek yağı

Buğdayı ve mercimeği yıkayıp tencereye koyun, on bardak da su ilave edip pişirin. Suyunu çekip çekmediğini kontrol edin. Pişen mercimeğe et suyunu koyun. Soğanları ve biberleri ufak ufak doğrayıp yağda kavurun ve kaynayan buğdaya karıştırın. Maydanozu ve naneyi doğrayıp birlikte ilave edin. Yeteri kadar baharatı da koyun. İstenirse limon sıkılabilir. Çorbanız hazırdır.
