



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YULAFLI NOHUTLU KÖY ÇORBASI

- 1 ay bardağı yulaf ezmesi
- 1 ay bardağı yeşil mercimek
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 ay bardağı tereyağı
- 2 orba kaşığı biber salçası
- 1 adet kırmızı közlenmiş biber
- 2 adet sivri biber
- 1 orba kaşığı un
- 4 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı kimyon, kekik, kırmızı pul biber
- 7 su bardağı su

Tencereye tereyağını eritip üzerine un ve salçayı ilave edin, karıştırın. Üzerine suyu koyup kaynatın. Daha önceden haşlanmış yeşil mercimek ve nohudu tencereye koyun. Kırmızı közlenmiş biberi ve sivri biberi çok küçük parçalara bölün. Ve baharatlarla beraber biberleri de kaynayan çorbaya aktarın. Son olarak rendelenmiş sarımsakları ve yulaf ezmesini çorbaya eklenip 10 dakika daha kaynatın. Sıcak sıcak servis yapın. Bu çorbanın içine isterseniz haşlanmış buğday, bulgur ya da pirinç koyabilirsiniz.