



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

YENİ GELİN ÇORBASI



- 1 çay bardağı pilavlık bulgur
- 1 çay bardağı kırmızı mercimek
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 kase yoğurt
- 2 çorba kaşığı un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 8 su bardağı et suyu
- Üzeri için:
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 1 tatlı kaşığı pul biber

- # Mercimek yıkanır ve 1-2 saat soğuk suda ıslı tutulur. Sonra orta ateşe konur ve şekli değişene kadar haşlanır.
- # Üzerine yıkanmış bulgur konur ve birlikte 10 dakika pişirilir.
- # Başka bir tencerede salça ve tereyağı 2-3 dakika çevrilir. Haşlanan mercimek ve bulgur, suyuyla eklenir. Et suyu da ilave edilir, bir taşım kaynatılır.
- # Yoğurt, tuz ve un karıştırılır, kaynamakta olan çorbadan bir kaç kepçe eklenerek ılıtılır. Çorbaya karıştırarak katılır.
- # Kaynama noktasına gelince ateş kısılır, 5 dakika daha pişirilir, ateşten alınır.
- # Tereyağı, kuru nane ve pul biber sos kabında ısıtılır.
- # Servis kasesine çorba konur ve üzerine tereyağlı karışım gezdirilir.

Not: Soğuk yoğurt ılıştırılmadan çorbaya eklenirse kesilir.