

Arpa Sehriyeli Yesil Mercimek Corbasi

Malzemeler

1 su b. yesil mercimek
1 kucuk cay b. arpa sehriye
2 orta boy sogan
1 yemek k. salca
1 yemek k. nane
1 tatli k. nar veya sumak eksisi
5-6 yemek k. zeytinyagi
Tuz

Yapilisi

Mercimegi aksamdan islayin.

Sogani kup kup dograyin. Siviyaagda kavurun. Ardindan sehriye ve yesil mercimegi ekleyip kavurmaya devam edin. Salcayi ekleyin. Suyunu ekleyin. Son olarak nane ve nar eksisini ve tuzunu ekleyip sehriye ve mercimekler yumusayana kadar pisirin. Dilerseniz corbaniza kiyma da ekleyebilirsiniz. Cok lezzetli olacaktir. Corbanizin suyu az gelirse su ilavesi yapabilirsiniz.