

## Catal Asi Corbasi

### Malzemeler

1 su bardagi geceden ıslanmis yesil mercimek

1 su bardagi kırık yarma (bugday)

1 tane ince kıyılmış kuru soğan

2 yemek kasigi tereyag

Tuz,karabiber,pul biber, kuru nane

### Yapilisi

İlk olarak büyük bir tencerede tereyag içinde soğanları pembelesene kadar kavurun,kuru nane ,pul biberi koyun, 3 su bardagi kadar su ilave edin kaynamaya başlayınca mercimekleri koyun 20 dakika kaynatın, 3 su bardagi sıcak su ilave edin ve yarmaları atın 20 dakika daha kaynatın tuzunu ilave edin, tuzla 10 dakika daha kaynatın sıcak olarak servise sunalım.ellerimize saglik