



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EZME ÇORBA

Ümit Usta

1 su bardağı kırmızı mercimek  
2 adet büyük boy havuç  
2 adet kabak  
2 adet patates  
2 adet kuru soğan  
1 kahve fincanı un  
8 su bardağı et suyu  
1/2 paket margarin  
Tuz  
Karabiber.  
Üstüne koymak için:  
Kıtır ekmek  
Kırmızı pul biber  
Margarin

Soğanları, havuçları, kabakları ve patatesleri rendeleyip, derince bir tencerenin içine koyalım. Yeterince tuzu, karabiberi, kırmızı mercimekleri ve önceden hazırladığımız et suyunu ilave edip, kaynatalım. Sebzeler iyice pişip de püre kıvamına gelince, bir süzgeçten süzüp, kalan taneleri ezerek alta geçirdikten sonra, margarin yağında kavurduğumuz una ilave edelim. Lezzet kontrolü yapıp, ihtiyaç olan baharatları da ilave ettikten sonra, bir taşım daha kaynatalım. Kaselelere boşaltıp, üzerine kırmızı pul biberli yağ yakarak, kıtır ekmekle sıcak sıcak servis yapalım.