



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI

3 Bardak kırmızı mercimek
2 Kaşık sade yağ
6 Bardak su
4 Bardak et suyu
sirke tuz

Kırmızı mercimek iyice ayıklanıp su ile tencereye konur. İyice ezilene kadar pişirilir. Pişen ve boza kıvamına gelen mercimekler varsa bir presle yoksa süzgeçle iyice süzölmeli veya ezilmelidir. Böylece iyice koyu hale oelen mercimeklere et suyunu ve yağı katmalı 15 dakika daha kaynatmalıdır. Böylece pişen çorba sofraya getirilecek hale gelir.