



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ MERCİMEK ÇORBASI

1 su bardağı kırmızı mercimek
1'er adet kabak, havuç
2'şer adet domates, sivri biber
3 çorba kaşığı un
5 çorba kaşığı ayçiçek yağı
6 su bardağı et suyu
Tuz, karabiber

Mercimek içinde 3 su bardağı su bulunan tencereye aktarılır. Orta ateşte pişmeye bırakılır. Pişmesine yakın küçük doğranmış sebzeler eklenir. Bu arada başka bir tencerede un ve yağ kavrulur. Un pembeleşmeye başlayınca 1 su bardağı soğuk su karıştırarak eklenir. Daha sonra iki karışım birleştirilir. Et suyu, karabiber ve tuz katılır. Karıştırarak bir taşım kaynatılır. Sıcak olarak servise sunulur.