



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HANIM KIZ ÇORBASI

2 adet patates 1 adet yumurta
1 su bardağı kırmızı mercimek
3 su bardağı su
1 adet yumurta
1 litre süt
2 çorba kaşığı un
Yarım adet limon
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz

Çiğ patatesler soyulur ve iri rendelenir, düdüklü tencereye atılır. Üzerine yıkanmış mercimek ve su ilave edilir. 15 dakika haşlanır. Süt, sıvıyağ, yumurta, un ve limon iyice çırpılır. Haşlanmış çorbaya eklenir. Tuz da ilave edilir. Orta ateşte devamlı karıştırarak bir taşım pişirilir.