



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI

2 kahve fincanı kırmızı mercimek  
1 litre et suyu veya su  
1 çorba kaşığı margarin  
1 çorba kaşığı un  
1 adet havuç  
1 baş soğan

Bir tencerede soğanı ve yağı orta ateşte kavurun. Soğan pembeleştiğinde bir çorba kaşığı un ilave edin, biraz beraberce karıştırın. Ayıklayıp, yıkadığınız mercimeği ve küçük küçük doğradığınız havucu ilave edin. Mercimek ve havuç yumuşayıp, ezilinceye dek pişirin. Piştiğinde süzgeçten geçirin ve yeniden tencereye koyup kaynatın. Servis yapmadan 15 dakika önce terbiyesini ilave edin.

[ML® Kebapçı Usulü Mercimek Çorbası için tıklayın](#)

