



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI

Yarım su bardağı kırmızı mercimek

1 orta boy soğan

1 orta boy havuç

5 su bardağı kemik suyu

1 yemek kaşığı un

50 gram tereyağı

Tuz

Kırmızıbiber

4 su bardağı kemik suyuna havucu rendeleyin, üzerine dörde bölünmüş soğanı, tuz, kırmızıbiber ve mercimeği ekleyerek 15 dakika kaynatın. Karışımı tel süzgeçten geçirin. Bir kaptaki tereyağını eritin, unu ekleyip 5 dakika kadar kavurun, üzerine 1 su bardağı kemik suyunu ekleyip iyice karıştırın, kaynamaya başladığında tel süzgeçten geçirdiğiniz malzemeyi ilave edin. Kaynayınca ocağı kapatın, sıcak servis yapın.