



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.