



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI

1 su bardağı kırmızı mercimek
1 adet soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı un
Yarım çay kaşığı karabiber
Tuz

Mercimeği ayıklayın, yıkayıp süzün. Derin bir tencereye mercimeği, soğanı ve 6 su bardağı suyu koyun. Mercimek iyice eriyinceye kadar ara sıra tahta bir kaşıkla karıştırarak pişirin. Haşlanmış mercimeği ince süzgeçten geçirerek veya blendırdan çekerek püre haline getirin. Ayrı bir tencerede tereyağını eritin, üzerine unu serpeleyin. Kısık ateşe koyun. Tahta kaşıkla karıştırarak pembeleşene kadar kavurun. Bir yandan karıştırmaya devam ederken diğer yandan haşlanmış mercimeği ilave edin. Tuzunu biberini serpin. Karıştırarak bir taşım kaynatın. Bayat ekmekleri küp küp doğrayın. Tereyağında kırmızıbiberle birlikte hafifçe kavurun. Çorbayı kızarmış ekmekle birlikte servis yapın.