



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI

İnce doğranmış soğanla, bir fincan unu, yağda kavurun. Bir bardak dolusu, ayıklanıp, yıkanmış kırmızı mercimeği ve altı bardak kaynar etsuyunu, karıştırarak, 35-40 dakika yavaş yavaş pişirin. Çorbayı, bir başka tencereye süzün. Tuz ve karabiberini atıp, bir taşım daha kaynatın. İki kaşık, tuzlu suda haşlanmış pirinci, süzerek çorbaya ekleyin. İsterseniz, küp şeklinde kestiğiniz ekmekleri, tereyağında kızartıp, çorba ile birlikte servis yapabilirsiniz.

[ML® Mercimekli Patates için tıklayın](#)
