



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYANELİ MERCİMEK ÇORBASI

1 su bardağı kırmızı mercimek
2 çorba kaşığı un
1 fincan sıvıyağ
Yarım çorba kaşığı tereyağı
4 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı nane
1 çay kaşığı
kırmızıbiber
Sirke
Tuz

- 1- Mercimek ayıklanıp, yıkanır. Tencereye mercimek ve 5 su bardağı su konup haşlanır. Mercimek hamur gibi oluncaya kadar pişirilir.
- 2- Bir tavada yağ ile un kavrulup, meyane yapılır. Kaynamakta olan çorbaya meyane katılarak karıştırılır. Sarımsaklar havanda tuz ile dövülüp çorbaya katılır.
- 3- Tavada tereyağı kızdırılıp, buna kimyon, kırmızıbiber ve nane katılarak karıştırılıp çorbanın üzerinde gezdirilir.
- 4- Çorba ateşten alınıp yanında sirke ile servis yapılır.