



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI HAVUÇLU MERCİMEK ÇORBASI

1 paket Bizim Mutfak Mercimek çorbası
2 adet havuç
2 adet portakal
1 yemek kaşığı un
1 fincan sıvı yağ
1 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı Tuz
1 çay kaşığı Karabiber
4 su bardağı su

2 portakalın kabuğunu ve 2 havucu rendeleyip, bir tavada yağ ile birlikte soteleyin. Üzerine unu ilave edip, karıştırın. 2 dk sonra karışımın üzerine 1 portakalın suyunu ekleyin. Bir tencereye 1 paket Bizim Mutfak Mercimek çorbasını boşaltın. Üzerine 4 bardak su ve 1 bardak süt ekleyin. Tuz ve karabiberle tatlandırın. Kaynayana kadar karıştırın. Kaynamaya başlayınca tavadaki karışımı ekleyip, bir taşım daha kaynatın.