



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ MERCİMEK ÇORBASI

Malzeme:

- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- 1 adet havuç
- 1 adet soğan
- 1 adet patates
- 1 su bardağı süt
- 1 adet yumurta
- 1 çorba kaşığı un
- 2 çorba kaşığı margarin tuz
- kimyon
- kırmızı biber
- 1 çorba kaşığı kuru nane
- 1 çorba kaşığı salça

Yapılışı:

Mercimekleri yıkayıp, bol suyla haşlayın. Havuç, patates ve soğanı rendeleyin. Mercimeklerin yanına ilave edin. Tuzunu ayarlayın. Sebzeler pişince, ocaktan alıp süzgeçten veya bilendirdan geçirin. Tekrar tencereye koyup ocağa alın. Süt, un ve yumurtayı çirpin. Çorbaya ekleyin. 5 dakika daha pişirin. Küçük bir tavanın içinde yağı kızdırın. İçine salçayı koyun. Daha sonra yağı çorbanın üzerinde gezdirin. Nane, kimyon ve kırmızı biber serperek servis yapın.