



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ MERCİMEK ÇORBASI

1.5 su bardağı kırmızı mercimek

2 su bardağı süt

1'er adet soğan ve patates

1 çorba kaşığı tereyağı

3 su bardağı su

100 gr. kıyma

1 çorba kaşığı un, tuz

Soğanı ve patatesi rendeleyin. Üzerine tereyağı, mercimek ve 1 su bardağı suyu ilave edip 5 dakika tahta kaşıkla karıştırarak pişirin. Kalan suyu ekleyin ve mercimek yarı yarıya yumuşayınca kadar pişirin. Sütü ilave edin ve mercimek yumuşayınca kadar pişirin. Kıymayı kavurun ve unu ilave edip unun kokusu gidene kadar kavurun. Çorbanın içine katıp iki taşım daha kaynatın.

