



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜZME MERCİMEK ÇORBASI

Yarım su bardağı un
Yarım su bardağı mercimek
1 lt. et suyu
2 tane kuru soğan
60 gr margarin
Biraz tuz

Mercimeği ayıklayıp yıkadıktan sonra süzün. Soğanı soyup piyaz biçiminde doğrayın. Bir tencereye margarini koyup eritin. Margarin eridiği zaman soğanları ilave edip orta ateşte 2-3 dakika kavurun, unu koyup 3-4 dakika daha karıştırın ve mercimeği, et suyunu ve tuzu ekleyip yaklaşık 30 dakika ağır ateşte pişirin. Çorbayı ateşten alıp bir süzgeçten geçirerek derin bir kaba süzüp tuzunu kontrol edin. Küp şeklinde doğranmış kızarmış ekmelekle servis yapın.