



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ADZ Bİ HAMUD

Nedim Atilla

(Ekşili Kırmızı Mercimek Çorbası)

MALZEMELER:

1 su bardağı kırmızı mercimek

9-10 diş sarımsak

2-3 çorba kaşığı zeytinyağı

1 su bardağı koruk suyu

4 su bardağı su

HAZIRLANIŞI

Kırmızı mercimekler bir tencereye konur ve 4 bardak su ilave edilerek haşlamaya bırakılır. Mercimeklerin iyice süzülmesi için bir süzgeç yardımıyla bir çukur kaba ya da başka bir tencereye karışım boşaltılır. Süzgeçte kalan mercimekler bir kaşık yardımıyla iyice ufaltılır ve süzülür. Sarımsaklar dövülür bir tavada zeytinyağıyla kavrulur ve süzölmüş kırmızı mercimeklere ilave edilir. Ardından koruk suyu ve tuz eklenir. 5-10 dakika kısık ateşu kaynatılır İçinde kuru ekmeğ ilave ederek ve yanında taze yeşil soğanla servis edilir.
