



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AŞÇIBAŞI ÇORBASI

500 gr kırmızı mercik  
300 gr soğan  
2 yemek kaşığı un  
1 yemek kaşığı domates püresi  
2,5 lt suyu  
100 gr suda haşlanmış telşehriye  
1 demet maydanoz  
2 çay kaşığı kekik  
1 çay kaşığı fesleğen  
1 çay bardağı haşlanmış didilmiş tavuk eti  
2 çorba kaşığı margarin

Tencereye margarini koyup eritin içine yemeklik doğranmış soğanı atıp kavurun daha sonra unu ilave edin 2-3 dakika kadar kavurun, içine domates püresini, yıkanmış süzölmüş mercimeği koyup 2 dakika kavurun ve etsutunu ilave edin pişirin. Mercimek iyice pişince çorbayı blendırdan geçirin. Çorbanın içine tavuk etlerini, tuzu, kekiği, fesleğeni ve maydanozunu katıp bir taşım kaynatın sıcak servis yapın.

