



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AŞÇIBAŞI ÇORBASI

150 gr. ay bardağı kırmızı mercimek
1 ay bardağı tel şehriye
100 gr. margarin
2 adet kuru soğan
1 orba kaşığı un
Yarım ay kaşığı kekik
1 ay kaşığı domates salçası
1 yumurta
6 bardak et suyu ya da su
Biraz maydanoz

Bir tencereye ince entilmiş soğan ve yağı koyup pembeleşinceye kadar kavurun. Kırmızı mercimekleri salça ile karıştırarak soğana katın. Suyunu da koyup kaynayıncaya kadar bekletip ağır ateşe alın. Başka bir tencerede tel şehriyeyi haşlayıp süzün ve bir kenara ayırın. orba ateşten alınacağına yakın şehriyeyi içine atın. Yumurtayı bir kaba kırın, içine un kattıktan sonra 1 bardak soğuk su ile karıştırın. Sonra buna kaynamakta olan merimeğin suyundan 2 bardak ekleyip, hepsini birden yumurta teli ile karıştırıp, ineceğine yakın mercimeğin içine katın. Sonra ateşten alıp süzgeçten geçirip,tuz, kekik, maydanoz, ekleyip sıcak olarak servis yapın.