



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AŞÇIBAŞI ÇORBASI

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

Bir tencereye ince çentilmiş 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. Çorba ateşten alınacağına yakın şehriyeyi içine atın. Yumurtayı bir kaba kırın, içine un kattıktan sonra 1 bardak soğuk su ile karıştırın. Sonra buna kaynamakta olan mercimeğin 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.