



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHARATLI LAY'S İLE MAHLUTA ÇORBASI

MALZEMELER

2 su bardağı kırmızı mercimek
1 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
1 paket baharatlı lays
1 adet havuç
4 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı un
1 tatlı kaşığı kimyon
Tuz ve karabiber

HAZIRLANIŞI

Mercimek iyice yıkandıktan sonra dörde bölünmüş soğan, havuç ve sarımsak ile birlikte bol suda haşlanır. Mercimekler haşlandıktan sonra blender ile tüm malzemeler parçalanana kadar çekilir. Ayrı bir tencerede tereyağı eritilir ve un kavrulur. Çekilen orba un kavrulan tencereye aktarılır ve kimyon, tuz, karabiber ile tatlandırılır. Servis edilirken üzerine baharatlı lays parçaları konarak sunulur.