



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇEŞMİ NİGAR ÇORBASI

- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- 4 su bardağı et suyu
- 1 su bardağı süt
- 1 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı üzerine tereyağı
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 1 adet büyük boy soğan
- 1 limonun suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kırmızıbiber

Tencereye tereyağını koyup içine ince doğranmış soğanı ekleyip iyice kavurun. Soğan pembeleşince yıkadığınız mercimekleri ve 4 bardak suyu tencereye koyup iyice yumuşayınca kadar pişirin. Ateşten alıp blenderdan geçirin. Sonra tekrar ağır ateş üzerine alın. Yumurta sarısı ve limon suyunu bir kasede çırpın. Tencereye önce sütü sonra yumurtalı karışımı azar azar ekleyin. Çorbayı bir taşım kaynatıp ocaktan alın.