



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ÇEŞMİNİGAR ÇORBASI

Gönül Yeşil

1 Su bardağı kırmızı mercimek  
4 Su bardağı su veya et suyu  
1.5 Su bardağı süt  
2 Adet yumurtanın sarısı  
1/4 Limon suyu  
2 Çorba kaşığı margarin  
2 Adet soğan  
1 Çorba kaşığı un  
tuz  
Üzerine:  
Kırmızıbiber  
2 Dilim ekmek  
1 Çorba kaşığı margarin

Tencereye yağı koyup eritin ve içine incecik doğranmış soğanları alıp pembeleştirin.  
Soğanlar pembeleşince unu ilave ederek un sararana dek kavurun.  
Mercimekleri ayıklayıp yıkayın.  
Tencereye koyun ve 4 su bardağı su veya et suyu ile tuzu ilave ederek mercimekler iyice yumuşayana dek pişirin.  
Çorbayı ateşten alıp tel süzgeçten geçirin veya blender yardımı ile pürüzsüz hale getirin.  
Çorbayı tekrardan ağır ateş üzerine alın.  
Yumurta sarılarını çırpıp limon suyu ile karıştırın.  
Tencereye önce sütü daha sonra yumurtalı limon karışımını azar azar ve sürekli karıştırarak ilave edin.  
Çorbayı bir taşım kaynatarak ateşten alın.  
Arzuya göre küçük bir tavada 1 çorba kaşığı margarin eritip kesme şeker iriliğinde ekmekleri kırılaşana dek kavurun.  
Kırmızıbiber de ekleyerek servis kasesine aldığınız çorbanın üzerine gezdirin.