



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKŞİLİ MERCİMEK ÇORBASI

Malzemeler (4-6 kişilik):

- 1 çay bardağı tereyağı
- 1 su bardağı ayçiçek yağı
- 1 adet kuru soğan
- 250 gram kırmızı mercimek
- 1 çorba kaşığı biber salçası
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 2 litre et suyu
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı biber
- 1 çay bardağı haşlanmış nohut
- 1 çay bardağı haşlanmış buğday
- 2 adet limonun suyu
- 1'er tatlı kaşığı tuz ve karabiber
- 2 adet patlıcan
- 1/2 çay bardağı terayağı

Hazırlanışı:

Tereyağında soğanları ve mercimeği kavurun. Haşlanmış nohut ve buğday hariç diğer malzemeleri yavaş yavaş ilave edin. Son olarak suyu da ekleyip mercimekler pişene kadar kaynatın. Ardından nohut ve buğdayı ilave edip bir taşım kaynatın. Bu sırada patlıcanları ufak ufak doğrayın ve tereyağında kızartın. Çorbayı servis ederken her kaseye beş-altı küp patlıcan düşecek şekilde paylaşın. Üzerine limon sıkıp tuz ve biber ekledikten sonra servis edin.