



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ELVAN KIZ ÇORBASI

Pozcu Restore - Mersin

1 su bardağı kırmızı mercimek  
5 bardak su  
2 adet patates  
2 adet soğan  
2 adet havuç  
1-2 parça defne yaprağı  
1 çay kaşığı kuru nane  
1 yemek kaşığı un  
Yeteri kadar tuz  
Yeteri kadar karabiber, kırmızıbiber  
limon suyu

1 patates, 1 soğan, 1 havuç, defne yaprağı, mercimek ve su derince bir tencerede haşlanmaya bırakılır. Bir süre sonra ince bir süzgeçten geçirilerek başka bir tencereye alınır. Daha sonra diğer soğan ince ince doğranır. Havuç da rendelendikten sonra havuçla, soğan sotelenir. Soğan ve havuç pembeleşince kuru nane ve un da ilave edilerek karıştırılır. Hazırlanan sos, kaynamaya bırakmak üzere çorbaya eklenir. 10-15 dakika kadar kaynatıldıktan sonra tekrar süzgeçten geçirilerek bir taşımık daha kaynatılır. Karabiber, kırmızıbiber ve limon suyu eklendikten sonra sıcak servis yapılır.