



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ENGİNARLI MERCİMEK ÇORBASI

Malzemeler:

4 adet enginar
1 ay bardağı kırmızı mercimek
5 su bardağı tavuk suyu
2 orba kaşığı mısır unu
2 yemek kaşığı tereyağı
1 limonun suyu
Tuz
Kırmızı toz biber

Hazırlanışı:

Enginarları küp küp doğrayıp, kararmaması için limonlu suda bekletin. Tereyağını tencerede eritin. Mısır ununu ilave edip, hafifçe kavurun. Azar azar tavuk suyunu ilave edip karıştırın. Kaynamaya başlayınca mercimeğı ve enginarı ekleyip yumuşayana kadar pişirin. Çorbadan 1 kepçe ayırıp kalanını blenderdan geçirin. Tekrar ocağı alıp ayırdığınız enginar parçalarını ilave edin. Tuz ve kırmızı biberini ekleyip kısık ateşte 5 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.