



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EZME ÇORBA

125 Gr Sana Klasik
1 Su Bardağı kırmızı mercimek
1 Adet havuç
2 Adet kabak
1 Kahve Fincanı un
8 Su Bardađı et suyu
2 Adet kuru soğan
2 Adet patates

Soğan, havuç ve kabağı rendeleyin. derin bir tencere içine koyun. Tuz, karabiber ve kırmızı mercimeği daha önceden hazırladığımız et suyunun içine ilave edip kaynatın. Sebzeler iyice pişip pre kıvamına gelince süzgeçten szn. Kalan taneleri ezerek alta geçirdikten sonra margarinle yağda kavurduğunuz unu ilave edin. orba kıvama gelene kadar pişirin.