



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EZME KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI

- 1/3 Su bardağı kırmızı mercimek
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 2 Çorba kaşığı pirinç
- 1 Orta boy soğan
- 1/2 çorba kaşığı un
- 1 Yumurta sarısı
- 1/2 Çorba kaşığı tereyağı
- 1 Su bardağı süt

Yağ ile unu tencereye koyup hafif hararetili ısıda una yağı yediriniz. Tuz ve 6-7 su bardağı su katıp kaynatınız. İnce doğranmış soğan, mercimek ve pirinci ilave edip hafif hararetili ısıda yumuşayınca kadar pişiriniz. Tel süzgeçten geçirip çorba suyunu tekrar tenceresine koyunuz. Yemekten 10 dakika önce yumurta sarısı ile sütü karıştırınız. Çorba suyu ile ılıklaştırıp, karıştırarak çorbaya katınız. Bir taşım kaynatıp çorba kâsesine boşaltınız.
