



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EZME KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI

250 gram kırmızı mercimek
2 orta boy soğan
2 çorba kaşığı margarin yağı
1 çorba kaşığı un
6 su bardağı et suyu
2 dilim ince doğranmış ekmek
Bir tutam tuz ve karabiber

Kırmızı mercimekleri içinde taş ve diğer çöpleri tamamen çıkana kadar ayıkladıktan sonra, berrak bir su çıkana kadar yıkayın. Bir kap içinde ince ince çentilmiş soğanları bir çorba kaşığı yağ ile hafif pembe bir renk alana kadar kavurun. Soğanlar istenilen kıvama gelince buna yıkandıktan sonra süzölmüş kırmızı mercimeği et suyu (yoksa sade su) ve tuzunu da koyarak kaynamaya bırakın. Öte yandan bir tavaya geriye kalan yağın bir kısmını koyup bir kaşık unu bunda kahverengi bir renk alana kadar kavurun. Kırmızı mercimekler yeteri kadar kaynayıp ezik bir hal alınca bu kavrulmuş unu tertecereye ağır ağır ve karıştırarak boşaltın. Bir süre karıştırmak hem unun topak olmasını, hem de dibine oturmasını önler. Un tamamen yedirilince beş dakika da böyle kaynatın ve çorbayı ateşten indirin, kalın tel bir süzgeçten geçirdikten sonra bir kere daha kaynatın. Çorba pişince, servis yapmadan evvel iki dilim ekmeğin kenarlarını çıkarın ve küçük kareler halinde doğrayıp geriye kalan yağda iyice kızartın Servis yapılırken bu kızarmış ekmekleri de masaya getirin.