



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EZME MERCİMEK ÇORBASI

Mercimeği ayıklayıp bir gece tatlı suda bırakınız. Sonra süzüp üstünü örtecek kadar tatlı su ile tencereye koyunuz. Bir doğranmış havuçla, 1 soğan ilâve edip, orta ateşe sürüp kapağını kapayınız. İyice pişince bir kaba elekten geçiriniz. Oluşan püreyi bir tencereye koyup çorbaya yeterli etsuyu ilâvesiyle kapayıp orta ateşte kaynatınız. Arasıra karıştırıp tuzuna dikkat ediniz. Yemek zamanı bir miktar tereyağı eritip çorbaya karıştırdıktan sonra kâseye koyup üstüne kızarmış ekmek tavaşı serperek servis yapınız.



Fotoğraf "Ömeralp Çelik" tarafından gönderildi. 29.04.2020