



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## EZME MERCİMEK ÇORBASI

250 gram mercimeği ayıklayıp yıkayın. Bir tencerede ince çentilmiş 2 soğanı, 1 kaşık yağda pembeleştirin. Buna mercimeği, 6 bardak et suyunu (veya sade su) ve tuzu katın. Başka bir kaşık unu biraz yağda çevirin. Mercimekler, ezik bir hal alınca, bu unu karıştırarak boşaltın. Unu iyice yedirince 5 dakika daha kaynatın. Sonra tel süzgeçten geçirin. Kenarları çıkarılmış 2 dilim ekmeği küp biçimi doğrayıp 1 kaşık yağda kızartın. Çorbanın üstüne serpin.

---