



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EZME MERCİMEK ÇORBASI

1 büyük fincan mercimek
1 litre et suyu veya su
1 kaşık un
1 baş soğan
1 adet havuç
1 kaşık yağ

Bir tencereye yağ ve soğanı koyup orta ateşte pembeleşmeden kavurun. Soğanı hafif pembeleşince bir kaşık unu koyup bir iki de bununla karıştırın. Sonra ayıklanmış yıkanmış mercimek ve kuşbaşı doğranmış havucu ilave edin. Mercimek ve havuç ezilinceye kadar pişirin. Pişince süzgeçten geçirin. Tekrar tencereye koyup kaynatın. Yenmesine 20 dakika kala terbiyesini koyun. İstedığınız bir garnitürle sofraya alın. Terbiyesi sütlü veya limonlu olabilir.