



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## EZME MERCİMEK ÇORBASI

Tülin Çakırođlu

- 1 Çay Fincanı Mercimek (Kırmızı veya Yeşil)
- 1 Lt. Su
- 1 Çorba Kaşığı Un
- 1 Adet Kuru Soğan
- 1 Adet Havuç
- 1 Çorba Kaşığı Yağ

Öncelikle soğanları yağda kavuralım. Daha sonra unu ekleyelim ve kavurmaya devam edelim. Un kavrulduktan sonra suyu ilave edelim. Mercimeđi ve küp küp doğradığımız havuçları ekleyip pişmeye bırakalım. Havuçlar piştikten sonra çorbayı bir süzgeçten geçirelim ve tekrar kaynamaya bırakalım. Servis esnasında üzerine kırmızı biber ve nane yakıp ilave edebilirsiniz.