



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FATO GELİN ÇORBASI

- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- 1 adet havuç
- 1 adet patates
- 1 adet kuru soğan
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 litre süt
- 1 litre tavuk suyu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 adet yumurta
- 1 adet limon
- 3 çorba kaşığı un

Patates, soğan ve havuç soyulur, kabaca doğranır, düdüklü tencereye atılır. Üzerine yıkanmış kırmızı mercimek ve tavuk suyu ilave edilir. Kapağı kağıtılır, pim çıkınca kısık ateşte 20 dakika haşlanır. Sonra blenderden geçirilir. Üzerine soğuk süt, yumurta, un ve limon suyu ilave edilir. Güzelce karıştırılır. Tekrar ateşe yerleştirilir, sürekli karıştırarak fokurdayana kadar pişirilir. Son olarak tereyağı ve tuz ilave edilir. Tereyağı eriyince ateşten alınır.