



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ MERCİMEK ÇORBASI

<https://www.elele.com.tr>

1 yemek kaşığı glutensiz un
2 yemek kaşığı zeytinyağı
6 fincan et suyu
1 orta boy havuç
1 adet büyük soğan
50 g mercimek

Tencereye soğanı ve yağı koyup kavurun. Soğan pembeleşince, unu koyup birkaç kere karıştırın. Sonra mercimeği ve soyup, kuşbaşı doğradığınız havucu ekleyerek, tekrar karıştırın. Et suyunu da ilave edin. Havuç ve mercimekler iyice ezilene kadar pişirin. Pişince tuzunu ekleyin ve çorbayı blenderden geçirin. Sıcak ya da ılık servis edin.

