



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMURLU YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI

İÇİNDEKİLER

- 1 su bardağı Selva Kare Şehriye
- 1,5 su bardağı yeşil mercimek
- 5 su bardağı su
- 1 adet soğan
- 1 tatlı kaşığı tereyağ
- 50 gram kıyma
- 1 çay kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı un
- Sosu için
- 1 yemek kaşığı tereyağ
- kırmızı biber

HAZIRLANIŞI

1. Ayıklanmış yeşil mercimeği akşamdan soğuk suda ıslatın.
2. Ertesi gün mercimeği 5 su bardağı suda haşlayın.
3. Haşlanan mercimeklere Selva kare şehriyeyi ekleyin.
4. Bir tavada yağı eritip ince doğranan soğanı pembeleştirin.
5. Üzerine kıymayı ve salçayı ekleyip kavurun.
6. Altını kapatmadan önce unu ilave edip, karıştırın.
7. Kıymalı harcı mercimeklere karıştırın.
8. Tuzunu ilave edip 10 dakika daha kaynatın.
9. Tereyağına kırmızı biberi yakıp üzerine gezdirerek servis yapın.