



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İFTARLIK MERCİMEK ÇORBASI

1 orta boy soğan
1 su bardağı kırmızı mercimek
1 çorba kaşığı margarin
4 su bardağı et suyu
Yarım su bardağı un
6 dilim kızarmış ekmek
Tuz

Soğanı soyup piyaza doğradığımız gibi doğrayalım. Mercimeği yıkayıp süzelim. 1 çorba kaşığı yağı eritelim. Soğanı ekleyerek orta ateşte 2 dakika kavurarak sarartalım. Mercimeği ekleyip 1 dakika karıştırdıktan sonra et suyunu ve tuzu katalım. 30 dakika ağır aır kaynatalım. Ateşten alalım. Mercimeği, suyuyla birlikte süzgeçten geçirelim. Başka bir tencereye yağı koyup erittikten sonra unu ilave ederek bir çırpma teliyle devamlı karıştıralım. Orta ateşte, un sarı bir renk alana kadar 3-4 dakika kavuralım. Mercimeği, kavulmuş una ilave ederek ağır ağır 2 dakika kaynattıktan sonra ateşten alalım. Kaselele doldurduğumuz çorbanın üzerine karelere böldüğümüz kızarmış ekmekleri serpiştirerek servis yapalım.

