



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## JANTILOM ÇORBASI

(POTAGE GENTILHOMME)

8 kişilik MALZEME :

250 gr. siyah mercimek

2 adet orta boy soğan piyaz doğranmış

1 silme çorba kaşığı yağ

2 çorba kaşığı yağ

2 kahve fincanı un (60 gr.)

1 tatlı kaşığı un

15 su bardağı et suyu (3 litre)

YAPILIŞI :

Mercimeği temizleyip akşamdan ıslayınız veya 6 saat önce ıslayıp iki üç defa yıkayıp süzdürünüz  
Bir tencereye bir kaşık yağ ve soğanı koyup orta ateşte soğanı İki üç dakika sote yapıp mercimeği ilâve ediniz,  
bir kere karıştırıp et suyunu ve tuzunu ilâve ederek bir buçuk saat ağır ağır kaynatarak pişirip suyu ile püre  
makinasından veya bir süzgeçten geçiriniz

Başka bir tencereye iki kaşık yağ koyup eritiniz

Unu ilâve edip üç dakika ağır ateşte karıştırarak kavurup süzölmüş mercimekli suyu ilâve ediniz

Dört beş dakika kaynatıp ateşten alınız

Zar gibi doğranmış kızartılmış ekmekle servis ediniz