



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KEMİK SULU MERCİMEK ÇORBASI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik  
1 adet dana kemiği  
Yarım kg. Kırmızı mercimek  
1 bütün kuru soğan  
1 çay kaşığı tuz  
2 yemek kaşığı un  
1 yemek kaşığı tereyağı

Zahmetli ancak klasik mercimek corbasından çok daha lezzetlidir. Öncelikle derin bir tencereye dana kemiği alınır ve yüksek ateşte kaynamaya bırakılır kemik kaynarken bir süzgeç yardımıyla kemikten ayrılan parçalar birkaç kez toplanır yaklaşık yarım saat süren sonra altı kapatılır dinlenmeye bırakılır. Diğer tencerede yarım kilo yıkanması mercimek tuz ve kabuğu soyulmuş soğan içine atılarak 1 litre suda kaynatılır. Mercimekler kabuklarından ayrılmaya başlarında soğan içinden çıkartılır ve blenderdan geçirilir. Çorbası yapacağımız tenceremize 2 yemek kaşığı sana margarin ve 1 yemek kaşığı tereyağ eritilir (kopuk halinden kurtulan dek çırpma teli ile karıştırılacak) 2 kaşık un eklenecek ve un kokusu kalmayana dek cırpılacak ve son olarak kaynattığımız kemik suyundan 2 kepçe eklenecek bu karışıma Blender dan geçirdiğimiz mercimek eklenecek yaklaşık 10 dk kaynatılacak ve servisten önce en az 15 dk dinlendirilmelidir. Afiyet olsun. ( hazırlamış olduğunuz kemik suyu çocuklarının gelişimi için doğal kalsiyum kaynağıdır buzdolayında 1 hafta muhafaza edebilir ve kullanabilirsiniz kesinlikle dokmemenizi tavsiye ederim. Kasabınızdan çok makul fiyata dana kemiği alabilirsiniz.)