



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KİMYONLU MERCİMEK ÇORBASI

10 gr kimyon
2 adet yumurta sarısı
0.5 su bardağı süt
Aldığı kadar karabiber
1 yemek kaşığı un
1 su bardağı kırmızı mercimek
8 su bardağı et suyu
2 yemek kaşığı sana yağı
0.5 su bardağı limon suyu
Aldığı kadar tuz
1 adet soğan
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber

Bir tencereye sana yağını ve soğanı koyup orta ateşte pembeleşmeden kavurun. Soğan hafif pembeleşince, 1 kaşık unu koyup, 1-2 defa da bununla karıştırın. Sonra ayıklanmış yıkanmış mercimek ve rendelenmiş havucu ilave edin. Et suyunu katın. Mercimek ve havuç ezilinceye kadar pişirin. Pişince süzgeçten geçirin veya mikserde püre haline getirin. Tekrar tencereye koyup içine kimyonu, limon suyunu, kırmızı pulbiberi, tuz-karabiberi ilave edip kaynatın. Püf Noktası: Sana Creme Bonjour'u küçük bir tavada kızdırıp, ince doğranmış taze nane ilave edip kavurduktan sonra çorbanın üzerine gezdirin.