



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DÜDÜKLÜDE MERCİMEK ÇORBASI

1 su bardağı kırmızı mercimek  
1 kuru soğan  
1 yemek kaşığı un  
1 patates  
Et suyu  
2 kaşık tere yağı  
Tuz  
Salça  
Nane  
Karabiber  
Pul biber

Düdüklü tencerenin içine yıkadığınız mercimekleri koyun. Üzerine soyduğunuz patates ve soğanı ikiye bölüm atın.

Göz kararı tuzunuzu da attıktan sonra üzerine et suyu ile birlikte toplamda 7-8 bardak kadar suyu koyun.

Tamamını et suyu da koyabilirsiniz.

Hemen hemen 20 dakika da pişecek olan çorbanızı ocaktan aldıktan sonra blendırdan geçirin. Patates ve soğan iyice ezilsin.

Dilerseniz üzerine salçalı yağdan sos hazırlayıp baharatlarla servis edebilirsiniz.

