



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI

2 ½ lt (10 bardak) et suyu
1 büyük boy soğan
1 kahve fincanı un
259 gr (bir bardak tepeleme) kırmızı mercimek
2 yemek kasığı tereyağı veya margarin
½ yemek kasığı tuz
Terbiyesi:
1 bardak süt
2 yumurta sarısı

1-Sogani ayıklayıp küçük parçalar halinde doğrayın. 2 kasık yağla kısık ateşte 4-5 dakika kızartın. içine un koyup 1-2 dakika daha karıştırın.

2-Ayıklayıp yıkadığınız mercimeği, et suyu ile birlikte katin ve yavas yavas kaynatın.

3-Çorbayı süzgeçten geçirin. Tekrar ateşe koyun. Sütü terbiyesini katin. Bir iki tasım kaynatıp indirin. Kızarmış ekmekle servis yapın.

Sütlü terbiye: Eritilmiş tereyağı (1 yemek kasığı), un(1 yemek kasığı), süt(3 su bardağı) ve tuzu birbirine karıştırın. Devamlı karıştırarak 5 dakika pisirin.

Not: sütlü terbiye yapılmış çorbalara limon katılmaz (limon sütü keser)

[ML® Kavurma Mercimek Çorbası için tıklayın](#)



Fotoğraf "Saadet" tarafından gönderildi. 26.04.2020