



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI

MALZEMELER

Yağ 1 kaşık

Soğan 1 adet

Un 1 kaşık

Havuç 1 adet

Et suyu 4 su bardağı

Kimyon 1 çay kaşığı

Pul biber 1 tatlı kaşığı

Kuru nane 1 tatlı kaşığı

Kırmızı mercimek 1 su bardağı dolusu

Limon 1 adet

YAPILIŞI

Bir tencereye yağı ve kıyılmış soğanı koyup orta ateşte pembeleşmeden kavurun. Unu ilave edip bir iki kez un ile karıştırın. Tencereye et suyunu da koyduktan sonra ayıklanmış, yıkanmış mercimek ile kuşbaşı doğranmış havucu ilave edin. Mercimek ve havuç ezilinceye kadar pişirin. Pişince süzgeçten ezerek geçirin. Süzölmüş kısmı tekrar tencereye koyup, kimyonu da ilave ederek kaynatın. Üzerine yağda kızartılmış pul biber ve kuru nane dökerek servise sunabilirsiniz. Yanında dilimlenmiş limon ve kruton vermeyi unutmayın.
