



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI

2 çorba kaşığı mercimek
1 adet yumurta sarısı
1 çorba kaşığı un
1 adet soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
3 su bardağı et suyu
3 çorba kaşığı süt
Yeteri kadar tuz

Bir kap içinde yağ, kıyılmış soğan, un kavrulur. Üç bardak kaynamış et suyu ilave edilerek ateşe konur. Temizlenmiş mercimek bir defa kaynamış, süzölmüş olarak hazırladığımız et suyuna katılır, bir saat piştikten sonra bir yumurta sarısı ile üç kaşık süt karıştırılarak ayrı bir kaba süzgeç ile süzölür. Arzu edilirse üzerine servis edileceği zaman zar gibi küçük küçük kesilmiş ve yağda kızarmış ekmek de konulabilir.

[ML® Mercimek Çorbası için tıklayın](#)



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 19.09.2020