



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase
- 1 Tatlı Kaşığı salça
- 1 Adet soğan
- 2 Yemek Kaşığı un
- 6 Bardak et suyu veya su
- 1,5 Çay Bardağı kırmızı mercimek
- 1 Kahve Fincanı sıvıyağ

Tencereye sıvıyağı alalım. Küp doğranmış soğanı ekleyip pembeleşene kadar kavuralım, mercimeği, tuzu, baharatı ve suyu ekleyip birkaç dakika daha karıştırarak kaynatalım.mercimekler yumuşayana dek ağır ateşte pişirelim. Çorbayı ateşten alıp ılıtarak blendırla pürüzsüz kıvama getirelim. Bir tavaya margarini alıp eritem.unu ekleyip pembeleşene kadar karıştıralım. Salçayı da ekleyip yarım dk.daha kavuralım.1-2 kepçe çorba suyu ekleyip unlu karışımı topaksız kıvama getirene dek inceltelim.karıştırarak ve azar azar çorbaya ilave edelim. Bir taşım daha kaynatıp ateşten alalım.  zerine isteğe göre limon suyu gezdirip servis yapalım.