



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Adet havuç
- 2 Adet yumurta sarısı
- 8 Su Bardağı et suyu veya su
- 1 Adet kuru soğan
- 1 Çorba Kaşığı un
- 0,5 Su Bardağı süt
- 1 Su Bardağı kırmızı mercimek

Bir tencerede Sana'yı kızdırıp ince doğranmış soğanı 2 dakika kavurun. 1 kaşık unu ekleyip, 1-2 defada bununla karıştırın. Sonra mercimek ve rendelenmiş havuçları ilave edin. Et suyunu katıp, tencerenin kapağını kapatın. Kaynamaya başlayınca kadar arada bir kapağı açıp karıştırın. Mercimek ve havuç ezilinceye kadar pişirin. Pişince tel süzgeçten geçirin, tuzunu ekleyip tekrar tencereye koyup bir taşım kaynatın. Bir kaseye terbiye malzemelerini koyarak, tel çırpıcı veya çatalla iyice çirpin. Sonra bu karışımı, kaynamakta olan çorbaya katıp, bir taşım kaynatın. Servise hazır

Not: Sana'da ince doğranmış taze nane kavurup çorbanın üzerine dökerseniz, hem lezzet hem de görüntü açısından hoşluk katar.