



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KITIRLI MERCİMEK ÇORBASI

1 su bardağı yeşil mercimek  
1 adet kuru soğan  
4 çorba kaşığı sıvıyağ  
1 çorba kaşığı salça  
1 çorba kaşığı un  
1 adet lavaş  
1 çorba kaşığı tereyağı  
1 tatlı kaşığı tuz  
6 su bardağı su

Mercimek akşamdan ıslatılır, ertesi gün yumuşayana kadar haşlanır. Lavaş ekmeğinin üzerine tereyağı sürülür, kare şeklinde doğranır, fırın kabına konur. 220 derece kızgın fırında kızarana kadar pişirilir. Soğan rendelenir, zeytinyağında çevrilir, salça katılır, un eklenir. Bir kaç dakika sonra haşlanmış mercimek ve su eklenir. Karıştırarak bir taşım pişirilir. Servis kasesine konur. Üzerine kızartılan lavaş parçaları bırakılır.