



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIZARMIŞ EKMEKLİ SARI MERCİMEK ÇORBASI

1.5 su bardağı sarı mercimek

2 adet havuç

1 kuru soğan

3 çorba kaşığı mısır unu

1 su bardağı et suyu

Su

Tuz

3 çorba kaşığı kırık mısır

Üzeri için:

1 çorba kaşığı tereyağı

Toz kırmızı biber

Kepekli tost ekmeği

2 adet havucu rendeleyin. Soğanı yemeklik doğrayın. Sıvıyağ ile tencerede soteleyin.

Ardından mercimeği, mısır unu, et suyunu, normal su ve tuzunu ayarlayıp pişmeye bırakın.

Fırında küp küp kestiğiniz ekmekleri kızartın.

Bu arada başka bir yerde kırık mısırları haşlayın. Aktarlarda bulabilirsiniz.

Sarı mercimek iyice pişince blendırdan geçirin. Sonra haşlanan kırık mısırları da ekleyin. En son üzerine sıvıyağda kızarttığınız toz kırmızı biberi gezdirin.

Kızarmış ekmeklerle süsleyip servis edin.

