



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI

Tencereye et suyu, kırmızı mercimek ve bir bardak su konulur ve tencere ateşe oturtulur. Mercimekler yumuşayınca kadar 35-40 dakika kaynatılır. Tencere ateşten indirilir, başka bir tencereye, ilk tenceredekiler, ince bir süzgeçten geçirilerek ve mercimekleri ezilerek ikinci tencereye aktarılır. 2,5 çorba kaşığı yağla soğanlar kavrulduktan sonra buna un da katılıp 1-2 dakika yeniden kavrulur ve bunlar tencereye boşaltılır. Çorbaya tuz ve kırmızı biber de ilâve edilir, yeniden kaynatılır. Bir taraftan çorba kaynarken, diğer taraftan bir kuşanede 3 yumurtanın sarısıyla bir bardak soğuk sütü karıştırıp 3-4 dakika çırpılır, sonra bu, kaynamakta olan çorbaya dökülür. İyice karıştırılır ve 2-3 dakika yeniden kaynatılır. Bu iş bittikten sonra, tavada 3 çorba kaşığı yağda fındık kadar kesilmiş ekmekle kavrulur. Bunlar ya çorbanın içine boşaltılır ya da ayrı bir tabakla servise hazırlanır.
