



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI

250gr kırmızı mercimek
et suyu
2,5 su bardağı süt
2 çorba kaşığı un
Tereyağı

Önce mercimeği bir tencerede haşla. Aynı bir tencerede bir miktar tereyağını erit, 2 çorba kaşığı unu ekle. Un pembemsi bir renk alana kadar kavur. Daha sonra sütü ilave et. Krema kıvamına gelince ocaktan al. Bu kremayı ve et suyunu daha önceden pişirdiğin mercimeğe ekle. Tuzunu ilave et. En son olarak çorbayı mikserle çırp. Çorba krema kıvamına gelene kadar ocağın altı kısık kaynat.
