



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU ÇORBA

2,5 çay bardağı un
1 su bardağı yeşil mercimek
2 yemek kaşığı margarin
Yeterince tuz
4 parça kurutulmuş domates
4 parça kurutulmuş biber
Dilediğiniz kadar ktır ekme

Öncelikle mercimeklerimiz bir tencerede haşlamaya bırakalım. Başka bir tencerede yağ koymadan unumuzu iyice kavuralım. Haşlanan mercimekleri pişmeye yakın ocaktan alalım ve kavurduğumuz unu sulu mercimekle alıştırarak karıştıralım. Orta ateşte dibini tutmaması için 10 dakika karıştıralım. Daha sonra içine kuru biber ve domates parçalarını atıp tuzunu ekleyip pişmeye bırakalım. pişen çorbamıza margarinimizi eritit bir miktar pul biberle renklendirip üzerinde gezdirelim. En sonunda da ktır ekmekleri üzerine koyup servis yapalım.