



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAHLUTA ÇORBASI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 ay Kaşığı Ucuyla karabiber
- 4 Kahve Fincanı yeşil mercimek
- 4 Kahve Fincanı un
- 1 Tatlı Kaşığı kimyon
- 1 ay Kaşığı tuz
- 1 ay Kaşığı Ucuyla pulbiber
- 8 Bardak et suyu

Mercimeęi ayıklayıp yıkayın ve tencereye alıp, üzerini geçecek kadar su ilave ederek orta ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Sıcak et suyunu da ekleyip, 5 dakika kaynatın ve ocaktan alıp süzgeçten geçirin. margarinin yarından fazlasını tencerede eritip, unu ekleyin. Çırpma teliyle sürekli karıştırarak unun kokusu gidene kadar kavurun. Mercimeęi, tuz ve karabiberi ekleyip sürekli çırparak 10 dakika daha pişirin. Kalan margarinide tavada kızdırıp toz kırmızı biberi kavurun. Çorbayı servis kaselerine paylaşırın ve üzerlerine sosu gezdirerek dökün. Sıcak servis yapın.