



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEK ÇORBASI (ADANA)

1 su bardağı kırmızı mercimek
1'er adet orta boy patates ve soğan
2 adet havuç
1 çorba kaşığı un
2,5 lt. et suyu
1,5 kaşık yağ
Tuz
Pulbiber
Kimyon

Patates, soğan ve havucu temizleyip, kare şeklinde doğrayın ve yarım kaşık yağda kavurun. Üzerine un ve tuz koyup pembeleştirin. 2,5 litre et suyu da ekleyip kaynatın. Daha sonra yıkanan mercimeği de ekleyerek pişirin. Mercimekler açılınca bir süzgeçten geçirin. Çorbanın üstüne kimyon ve pul biber serpin, Sonra kalan yağı kızdırıp üzerine dökün.

[ML® Kebapçı Usulü Mercimek Çorbası için tıklayın](#)