



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEK ÇORBASI

200 g kırmızı mercimek
1 lt Keskinolu tavuk suyu
1 adet soğan
2 diş sarımsak
1 adet havuç
1 adet patates
1 fincan un
2 adet tost ekmeđi
½ çay bardağı Ravika zeytinyağı
Tuz, karabiber
Kimyon, kırmızıbiber

Kırmızı mercimeği yıkayın ve süzün. Soğan, sarımsak, patates ve havucu küp doğrayın. Bir tencereye sırasıyla soğan, havuç, patates ve sarımsağı ekleyip soteleyin. Daha sonra kırmızı mercimeği, tavuk suyunu, baharatları ilave edin ve yaklaşık 30 dakika pişirin. Çorbayı blenderdan geçirin. Ayrı bir tencerede zeytinyağını kızdırın, üzerine unu ekleyin. Bir yandan karıştırmaya devam ederken diğer yandan hazırladığınız çorbayı azar azar ilave edin. 15 20 dakika kadar pişirin. Tost ekmeğini küp şekilde doğrayın. Ayrı bir tavada zeytinyağını kızdırın ve doğramış olduğunuz ekmekleri kırmızıbiberle hafifçe kavurun. Çorbayı kızarmış ekmekle birlikte servis yapın.

