



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEK ÇORBASI

10 bardak et suyu
1,5 bardak kırmızı mercimek
1 adet patates
2 baş soğan
1 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı yağ
1 yumurta sarısı
Tuz
Kırmızı biber
1 bardak süt

Mercimek ayıklanır, yıkanır, patates soyulup rendelenir.

Soğan çorba tenceresine rendelenir. Yağ ile pembeleştirilir. Un katılıp biraz daha kavrulur.

Et suyu ve hazırlanan mercimek, rendelenmiş patates katılıp, iyice pişinceye kadar kaynatılır. Tel süzgeçten kaşık yardımı ile geçirilir.

Yumurta sarısı ile süt çatalla çarpılır; çorba sofraya alınmadan 10 dakika önce çorbaya ilave edilip karıştırılır.

Tuz atılır, ateş kapatılır.

Üzerine kırmızı biberli yağ gezdirilir.

Not: Çorbalara terbiye üç şekilde katılır.

- 1) Yumurta sarısı-süt karışımı
- 2) Yumurta sarısı-limon suyu karışımı
- 3) Yumurta sarısı-limon suyu-un karışımı

[ML® Kavurma Mercimek Çorbası için tıklayın](#)



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 02.05.2020