



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI

8 bardak et suyu  
1,5 su bardağı kırmızı mercimek  
2 adet iri soğan  
1,5 çorba kaşığı sıvıyağ  
2 kahve fincanı un  
1 tatlı kaşığı kırmızı biber  
Tuz

Tencereye yıkanmış kırmızı mercimekler 2 bardak su ile konur.  
Orta ısıda mercimekler yumuşayınca kadar pişirilir.  
Mercimekler iyice yumuşayınca orta delikli bir süzgeçten geçirilir.  
Başka bir tencerede sıvıyağ ile soğan koyularak kavrulur.  
Soğanlar pembeleşince un katılır.  
Hızlı karıştırılarak 2-3 dakika kavrulur.  
Bu karışımın içine mercimekler, tuz ve kırmızı pul biber eklenir  
8 bardak et suyu da katıldıktan sonra, kapağı yarı örtülü durumda 10 dakika kaynatılır.  
Bu sürenin sonunda tadına bakılır.  
Eğer tuzu ve biberi eksikse ilave edilir.

Not: Mercimeklerin iyice yıkanıp suyunun berrak hale gelmesi sağlanır. Et suyu kullanırsanız daha lezzetli olur.  
Unu da kavurarak ilave edin. Un kokusunun olmaması için iyi kavrulmuş olması gerekir. Daha pürüzsüz bir kıvam elde etmek istiyorsanız blender den de faydalanabilirsiniz. Üzerine tere yağda kızdırılmış nane de ekleyebilirsiniz.

