



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## MERCİMEK ÇORBASI

500 gr. kırmızı mercimek  
1 bardak un  
1 çorba kaşığı salça  
4 kaşık yağ  
3 diş sarımsak  
1 tatlı kaşığı kimyon  
Tuz  
Et suyu veya su

Mercimeği iyice ayıklayın, içinde hiç taş kalmadığını gördükten sonra suyla güzelce yıkayın.

Düdüklü tencerede suyla iyice pişirin.

Sonra genişçe bir tencereye alın.

Ayrı bir kapta kavurduğunuz iki kaşık yağla unu ve iki kaşık yağla, hazırlayacağınız salçayı da biraz sulandırarak mercimeğe katın.

Tencerede bir tahta kaşıkla karıştırarak 5 -10 dakika kadar daha kaynatın.

Sonra içine dövülmüş sarımsak ve kimyon koyun, isterseniz üstünü maydanozla süsleyin veya içine biraz limon sıkın.

Mercimek çorbanız artık hazırdır.

Sıcak sıcak servis yapabilirsiniz.