



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MERCİMEK ÇORBASI

Mercimek 1 su bardağı  
Un 1 yemek kaşığı  
Sıvıyağ 2 yemek kaşığı  
Su 7 su bardağı  
SuperFresh Soğan Yarım paket  
Süt 1 su bardağı  
Yumurta sarısı 1 adet  
Tuz 1 tatlı kaşığı  
Karabiber 1 çay kaşığı  
Pulbiber 1 çay kaşığı  
Nane 1 çay kaşığı

Mercimekleri ayıklayıp iyice yıkayın.

Bir tencereye sıvıyağı koyduktan sonra SuperFresh Doğranmış Tatlı Beyaz Soğan ilave edip kavurmaya başlayın.

Soğanları pembeleşene kadar kavurduktan sonra unu ilave edip biraz karıştırın ardından suyu ilave edin. Ardından yıkanmış olan mercimeği ilave edin.

Daha sonra tuz, karabiber pul biberi ilave ederek mercimekler eriyene kadar pişirin.

Bir kaptaki yumurtanın sarısını iyice çırpın ve sütü ilave edip çırpmaya devam edin. İyice çırpıldıktan sonra kaynamakta olan çorbanın içine ilave edin.

Çorba piştikten sonra ocaktan alın ve blenderdan geçirin

Üzerine nane serpip sıcak olarak servis yapın.

