



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEK ÇORBASI

2 su bardağı kırmızı mercimek (iyi yıkanmış)
2 yemek kaşığı un
5 yemek kaşığı sıvı yağ veya yarım paket margarin
10 bardak su
2 yemek kaşığı Tuzot

5 bardak suyu ve mercimeği tencereye koyup kaynatın. Kaynamaya başlayınca, üzerinin köpüğünü alın, mercimek püre haline gelinceye kadar çırpma teliyle çırpın ve 30 dakika pişirin. Yağı başka bir tencerede eritip, unu ilave edin ve pembeleşinceye kadar kavurun. Kalan 5 bardak suyu, tencereye azar azar ilave ederek sürekli karıştırın.

Diğer tenceredeki mercimeği de ilave edin ve Tuzot'u da katıp 5 dakika daha kaynatın.

İstenirse, az miktar yağa pulbiber eklenip, 5 dakika kavrulduktan sonra çorbaların üzerine azar azar ilave edilebilir.