



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI

1 Su bardağı kırmızı mercimek  
4 Su bardağı et suyu  
1 Adet soğan (ince kıyılmış)  
1 Adet havuç (küp şeklinde doğranmış)  
1 Çorba kaşığı margarin  
1 Çorba kaşığı un  
Tuz  
Kırmızı pul biber

Derin bir tencerede yağı eritip, soğanı pembeleşinceye kadar kavurun. Pembeleşen soğanlara unu ekleyerek karıştırın. Daha sonra mercimek, havuç ve et suyunu ilave ederek kaynamaya bırakın. Mercimekler iyice piştikten sonra blenderdan geçirin. Üzerine kırmızı biberli yakılmış yağ dökerek servis yapın.