



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEK ÇORBASI

200 gr. Kırmızı Mercimek
1/2 Soğan
1 Adet Defne Yaprağı
1 Tutam Tane Karabiber
5 Su Bardağı Su
2 Çorba Kaşığı Margarin
1 Çorba Kaşığı Un
2 Çorba Kaşığı Tereyağı
1 Tutam Kırmızıbiber
1 Adet Limon
Tuz

Mercimeği ayıklayıp, yıkayın. Tencereye alın. Soğanı, defne yaprağını ve tane karabiberi ekleyin. Üzerine 4 su bardağı su ilave edip iyice pişirin. Süzgeçten geçirin. Ayrı bir tencerede margarin ile unu kavurun. 1 su bardağı suyu ilave edin. Süzülen mercimeği ve tuzu ekleyin. Küçük bir tavada tereyağını eritin. Kırmızıbiberi yakın. Çorbanın üzerine gezdirin. Limon sıkıp servis yapın.
