



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEK ÇORBASI

Malzemeler

1,5 ay bardağı kırmızı mercimek

1 orta boy soğan

1 orta boy havuç

1/2 çay bardağı sıvı yağ

5-6 su bardağı et suyu veya su

Terbiyesi için:

2 orba kaşığı tereyağı veya margarin (40 gr.)

2 orba kaşığı un (tepeleme)

1/2 çorba kaşığı salça

Tencereye sıvı yağı alalım. Küp doğranmış soğanı ekleyip pembeleşene dek kavuralım. Rendelenmiş havucu, kırmızı mercimeği, tuzu ve suyu ekleyip mercimekler yumuşayana dek ağır ateşte pişirelim. Çorbayı ateşten alıp ılıtarak robot veya blender yardımıyla pürüzsüz kıvama getirelim. Bir tavaya tereyağını alıp eritelim. Unu ekleyip pembeleşene dek karıştırarak kavuralım. Salçayı ekleyip yarım dk. daha kavuralım. 1 -2 kepçe çorba suyu ekleyip unlu karışımı topaksız kıvama getirerek inceltelim, azar azar ve karıştırarak çorbaya ilave edelim. Bir taşım daha kaynatıp ateşten alalım, üzerine limon suyu gezdirip servis yapalım.
