



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI

4 litre et suyu
300 gram mercimek
150 gram sade yağ
1 çorba kaşığı un
1 limon
Yarım litre süt
Tuz

Rendelenmiş soğan, yağ ile birlikte tencere içerisinde sararıncaya kadar kavrulur. Un ilâve edilerek 3 - 4 dakika da unla birlikte kavrulur. Et suyu, ayıklanmış ve yıkanmış mercimek ilâve edilir. Yavaş ateşte kaynatılarak, mercimek taneleri ezilinceye kadar pişirilir. Ateşten indirilerek süzgeçten diğer bir tencereye kaşıkla bastırarak özü geçirilir. Tekrar ateşe oturtulur. Bir taşım kaynattıktan sonra 1 limonun suyu ve tuz konur. Nohut büyüklüğünde yağda kızartılmış ekmekle sofrada servis yapılır.