



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI

250 gr kırmızı mercimek (yıkayıp, kevgirde süzölmüş)

1 orta boy soğan (soyulup, ince doğranmış)

90 gr (6 çorba kaşığı) tereyağı

60 gr (1/2 su bardağı) un

1 tatlı kaşığı tuz

3 su bardağı et suyu

Orta boy bir tencerede, bir çorba kaşığı yağ eritiniz. Soğanı tencereye koyup, orta ateşte 2 dakika, hafifçe pembeleşene kadar kavurunuz. Mercimeği tencereye koyup, 1 dakika sürekli karıştırınız. Et suyunu ve tuzu ekleyip, ağır ateşte 30 dakika, karıştırarak kaynatınız. Tencereyi ateşten alınız. Mercimekleri tahta kaşığın tersiyle ezerek, tel süzgeçten suyu ile birlikte geçiriniz.

Orta boy bir tencereye, kalan 5 çorba kaşığı yağı koyup, eritiniz. Unu ekleyip, yumurta teli ile sürekli karıştırarak, orta ateşte 3-4 dakika, un sararana kadar kavurunuz. Mercimek püresini karışıma azar azar ekleyip, ağır ateşte 2 dakika daha kaynattıktan sonra, tencereyi ateşten alıp, servis ediniz.