



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MERCİMEK ÇORBASI

1 su bardağı kırmızı mercimek  
1 orta boy soğan  
6 su bardağı su  
1 küçük boy havuç  
2 tatlı kaşığı tuz  
4 yemek kaşığı margarin veya tereyağı  
2 yemek kaşığı un  
Yarım yemek kaşığı salça

Mercimeği yıkayıp, su ile tencereye koyun, kaynamaya bırakın. Soğanı soyup, yıkayın, ince ince doğrayın. Havucu yıkayıp, kazıyın, rendeleyin. Havuç, soğan ve tuzu kanayan karışıma ekleyin, yaklaşık 30 dakika pişirin. Süzgeçten veya blenderden geçirin, tekrar ateşe koyun. Yağı tavada eritin, unu ekleyip hafif sararıncaya kadar kavurun. Salçayı katın, karıştırın, içine sıcak çorbadan birkaç kaşık koyarak ezin ve çorbaya karıştırarak ekleyin. Kaynayana kadar karıştırmaya devam edin, 5 dakika pişirin. (Arzu edilirse yağın içine salçayla birlikte 1 yemek kaşığı nane, 1 tatlı kaşığı kırmızıbiber konur ve limon suyu ile servis edilir. Bazı yörelerde içine havuç yanında 1 orta boy rendelenmiş patates de katılmaktadır.)