



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MERCİMEK ÇORBASI

200 gram kırmızı mercimek  
Yarım soğan  
1 adet defne yaprağı  
1 tutam karabiber  
5 su bardağı su  
2 çorba kaşığı margarin  
1 çorba kaşığı un  
2 çorba kaşığı tereyağı  
1 tutam kırmızıbiber  
1 adet limon

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.