



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MERCİMEK ÇORBASI

200 gr. kırmızı mercimeği yıkayıp süzün. 2 adet soğanı küp doğrayın. 10 gr. tereyağı ile soğanları tencerede çevirin. Pembeleşince 10 gr. un ilave edin. Kokusu çıkana kadar çevirin. Mercimek, 1 lt. et suyu ve tuz ilave edip mercimekler yumuşayana kadar pişirin. El blenderiyle pürüzsüz hale getirin. 1 adet yumurtanın sarısını çırpın. 1/2 adet limonun suyu ile karıştırın. Tencereye sırasıyla 250 ml. süt ve limonlu yumurta ekleyip bir taşım kaynatın. 10 gr. tereyağını bir tutam kırmızıbiber ile eritip çorbaya ilave edin, sıcak servis yapın.

---