



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEK ÇORBASI

2 çorba kaşığı un
2,5 çay kaşığı nane
2,5 bardak et suyu
2 çorba kaşığı margarin
Yarım çay kaşığı karabiber
1/4 kg.kırmızı mercimek
Yarım çay kaşığı kırmızıbiber
Tuz

Mercimeği temizleyin ve bir tencerede kaynatmış et suyunun içine atın. Mercimek iyice yumuşayıp, dağılıncaya kadar pişirin. Süzgeçten geçirin ve tekrar tencereye koyup, tuz ekleyin ve bir süre hafif ateşte bırakın. Bu sırada unu diğer bir kapta hafif ateşte tahta bir kaşıkla devamlı karıştırarak kavurun. Unun rengi değiştiğinde ağır ağır ılık su ilave ederek macun kıvamına getirin ve et sulu mercimeği yavaş yavaş karıştırarak ilave edin. Bunu bir taşım kaynatıp, ateşten alın. Diğer bir kapta yağı eritin, içine kırmızıbiber, nane ve karabiber katın. Bu yağı çorbanın üstüne dökün ve bir iki karıştırıp, servis yapın.