



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MERCİMEKLİ BALKABAĞI ÇORBASI

- 2 Dilim Balkabağı
- 1 Çay Bardağı Kırmızı Mercimek
- 1 Adet Patates
- 1 Adet Soğan
- 3 Çorba Kaşığı Sıvıyağ
- 2 Çorba Kaşığı Un
- 10 Su Bardağı Su
- 2 Tatlı Kaşığı Tuz
- 2 Çay Kaşığı Kırmızı pul bibe

Unu ve sıvıyağı bir tencerede kavuralım, üzerine karıştırarak suyu ekleyelim. Bu arada yıkayıp suyunu süzdüğümüz kırmızı mercimeği, temizlenmiş balkabağını, soyduğumuz patates ve soğanı iri parçalar halinde ekleyelim. Sebzeler ve mercimek yumuşayınca kadar pişirelim. Ocağın altını kapatıp sebzeleri bir blender yardımıyla pürüzsüz oluncaya kadar ezelim. Çorbaya tuzu ve kırmızı pul biberi ekleyerek bir taşım daha kaynatalım ve servise sunalım.

