



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEKLİ HAVUÇ ÇORBASI

- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- 3 adet havuç
- 5 çorba kaşığı sıvıyağ
- 1 adet yumurta
- 1 adet limon
- 1 çorba kaşığı un
- 6 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı tuz

Mercimek akşamdan ıslatılır, ertesi günü yumuşayana kadar pişirilir. Havucun kabukları kazınır, rendelenir. Tencereye yağ konur, ısınınca havuç eklenir, kısık ateşte yumuşayana kadar pişirilir. Daha sonra havuç ve mercimek birleştirilir, blenderden geçirilir. Tencereye tekrar konur. Üzerine su ve tuz eklenir, bir taşım kaynatılır. Limon, un ve yumurta başka bir kaptaki iyice çırpılır. Kaynamakta olan çorbaya incecik akıtılır. Karıştırarak bir taşım daha pişirilir, ateşten alınır.