



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ HELLE ÇORBASI

Malzemeler:

Yarım su bardağından daha az yeşil mercimek

2 yemek kaşığı tereyağı

Yarım su bardağı un

1 litre su veya et suyu

Tuz

Karabiber

Hazırlanışı:

Mercimeği yıkayıp üzerini geçecek kadar su ilavesiyle yumuşayana kadar haşlayın. Arada su az gelirse ilave edin. Haşladıktan sonra suyunu süzün. Bir tencerede yağı eritin. Unu ilave edip hafifçe kavurun. Kavrulan una suyu, mercimeği ve tuzu ekleyip karıştırarak kaynamaya bırakın. Çorbanızın üzerine kavrulmuş hamur topakları da serpmek isterseniz 2 yemek kaşığı yağda hafifçe kahveren-gileşene kadar kavurduğunuz unu elinizle ıslatıp karıştırın. Oluşan topakları tabaklardaki çorbaların üzerine serpin.



Fotoğraf "kara panter" tarafından gönderildi. 31.07.2018