



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MIRMIRIK ÇORBASI (ADANA)

Fatma Arslantaş

- 3 su bardağı et suyu
- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 1 adet kırmızı soğan
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 limon
- 1 çay kaşığı tuz

Bir bardak kadar yeşil mercimek et suyunda haşlanır.

Koyulaşmaya başlayınca ayrı bir tavada hazırlanan yağda kavrulmuş bir baş kırmızı soğan ve salça kavrulur ve çorbaya eklenir.

Ateşten almadan önce bir tane tüm limon sıkılır biraz daha kaynatılır.

Özellikle hastalara yapılır.