



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIRLI SARI MERCİMEK ÇORBASI

1,5 Su Bardağı Sarı Mercimek

2 Havuç

1 Kuru Soğan

3 Çorba Kaşığı Mısır Unu

1 Su Bardağı Etsuyu

Su

Tuz

Üzeri İçin:

3 Çorba Kaşığı Kırık Mısır

1 Çorba Kaşığı Tereyağı

Toz Kırmızı Biber

Kepekli Tost Ekmeği

Yıkamış olduğunuz sarı mercimeği, doğranmış soğanı ve havucu, mısır ununu, et suyunu, tuzunu ve suyunu da ekleyin.

Kapağını kapatıp pişmeye bırakın.

Ekmeği fırın tepsisine küp küp doğrayın.

Üzerine kırmızı biberi ve dilediğiniz baharatları serpin.

Fırında bir süre kızartın. Kırık mısırı haşlayın.

Çorbayı çırpıcıdan geçirin. Haşlanan mısırları çorbanın içine dökün.

Kızartılmış ekmeği de üzerine koyduktan sonra eritilmiş tereyağını dökün.

