



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAK MERCİMEK ÇORBASI

1 su bardağı kırmızı mercimek
3 su bardağı su
1 adet kuru soğan
1 litre süt
Yarım adet limon
1 adet yumurta
2 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
1 kahve fincanı sıvıyağ

Mercimek yıkanır, düdüklü tencereye atılır. Üzerine kıyılmış soğan ve su ilave edilir. Kapak kapatılır, 15 dakika haşlanır. Diğer yanda limon suyu, yumurta, un ve süt çok iyi bir şekilde çırpılır. Yağ ve tuz da ilave edilir. Karışım mercimeğin üzerine eklenir. Orta ateşe yerleştirilir. Devamlı karıştırarak bir taşım pişirilir.