



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRASALI MERCİMEK ÇORBASI

1 su bardağı kırmızı mercimek
1 adet ince pırasa
3 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
8 su bardağı su

Pırasa iri doğranır, düdüklüye atılır. Üzerine yıkanmış mercimek, tuz ve su ilave edilir. Kapağı kapatılır. Yaklaşık 15 dakika pişirilir. Sonra blenderden geçirerek pırasa ve mercimek ezilir. Diğer tencerede un ve tereyağı kavrulur. Mercimekli larışına ilave edilir. Sürekli karıştırarak bir taşım pişirilir.