



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SİRKELİ SİYAH MERCİMEK ÇORBASI

Necip Usta

5 kahve fincanı siyah mercimek (250 gram)
2 adet orta boy soğan, piyaz doğranmış
1 silme çorba kaşığı yağ
2 çorba kaşığı tepelene yağ (80 gram)
2 kahve fincanı un (60 gram)
1 kahve fincanı sirke
1 tatlı kaşığı un
3 litre et suyu
Garnirü için:
200 gram haşlanmış yıldız şehriye

- 1) Mercimeği temizleyip akşamdan ıslayınız
- 2) Ertesi gün soğanı soyup piyaz biçimi doğrayınız. Mercimeği bir süzgece çıkarınız. Bir tencereye 1 kaşık yağ koyup eritiniz, soğanı ilâve ederek orta ateşte 2 dakika kavurarak sarartınız.
- 2) Mercimeği ilâve edip 1 dakika karıştırdıktan sonra, et suyunu ve tuzunu ilâve edip 90 dakika ağır ağır kaynatıp karıştırınız ve ateşten alınız.
- 3) Sonra mercimekleri suyu ile bir süzgeçten veya püre makinesinden tamamen geçiriniz.
- 4) Başka bir tencereye yağ koyup erittikten sonra unu ilâve ederek bir çırpma teliyle devamlı karıştırarak orta ateşte un sarı bir renk alıncaya kadar 3-4 dakika kavurunuz, unla yağ kavurduktan sonra 1 kahve fincanı sirke ilâve ediniz.
- 5) Mercimeği ilâve ederek ağır ağır 2 dakika kaynatıp ateşten alıp, haşlanmış yıldız şehriye ile servis yapınız.