



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SİYAH MERCİMEK ÇORBASI

8 bardak et suyu  
1 orta boy soğan  
250 gram siyah mercimek (1 bardak)  
yarım kahve fincanı un  
1 bardak su  
3 çorba kaşığı yağ  
tuz

Bir tencere içine, üç çorba kaşığı yağ koyarak ateşe oturtunuz. Üzerine çentilircesine soğanları doğrayıp, hafif pembe bir renk alana kadar kavurup, yarım kahve fincanı un ilâve ederek, biraz daha kavurunuz. Üzeine, bir bardak su ve mercimekleri de katarak, ezilinceye kadar az kuvvetli ateşte bırakınız. Daha sonra delikli kevgirden başka bir tencere içine, özünü geçiriniz. Bir taşım kaynatıp indiriniz.

Not: Arzu edilirse, kuşbaşı kızartılmış ekmeklerle servis yapılabilir. Siyah mercimeği pişirmeden önce, gece su içerisinde bırakıp on iki saat sonra kullanılmalıdır.