



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİYAH MERCİMEK EZME ÇORBASI

Necip Usta

5 kahve fincanı siyah mercimek (250 gram)
2 adet orta boy soğan, piyaz doğranmış
1 silme çorba kaşığı yağ
2 orba kaşığı tepeleme yağ (80 gram)
2 kahve fincanı un (60 gram)
1 tatlı kaşığı un
3 litre et suyu

- 1) Mercimeęi temizleyip akşamdan ıslayınız
- 2) Ertesi gün soğanı soyup piyaz biçimi doğrayınız. Mercimeęi bir süzgece çıkarınız. Bir tencereye 1 kaşık yağ koyup eritiniz, soğanı ilâve ederek orta ateşte 2 dakika kavurarak sarartınız.
- 2) Mercimeęi 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, sonra süzdürünüz.
- 5) Mercimeęi ilâve ederek ağır ağır 2 dakika kaynatıp ateşten alıp, kızarmış ekmekle servis yapınız.