



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOSLU MERCİMEK ÇORBASI

1 bardak kırmızı mercimek  
Yarım bardak ayçiçek yağı  
6 bardak et suyu  
2 kaşık un  
1 kaşık salça  
Az kuru nane  
1 adet havuç  
1 adet patates  
Tuz  
Baharat  
1 adet soğan

Mercimeği yıkayıp tencereye koyun, 6 bardak su ile et suyunu da ilave edin. Havucu, patatesi ve soğanı rendeleyip mercimekle beraber pişirin. Ayrı bir tencerede yağda unu kavurun, üzerine salçayı koyup bir bardak soğuk su ilave ederek iyice karıştırdıktan sonra bunu da pişen mercimeğe karıştırın. Naneyi de koyduktan sonra çorba hazırdır.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 31.03.2023