



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI

- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- 1 adet patates
- 2 su bardağı süt
- 4 su bardağı et suyu
- 1 adet limon suyu
- 2 çorba kaşığı un
- 1 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı tuz

Mercimek ve soyulmuş doğranmış patates haşlanır. Sonra robottan geçirilir. Tamamen soğuyunca üzerine diğer malzemeler katılır iyice karıştırılır. Daha sonra orta ateşte sürekli karıştırarak pişirilir. Kaynama noktasına gelince kısılır, 5 dakika daha kaynatılır.