



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ MERCİMEK ÇORBASI

1.5 su bardağı kırmızı mercimek
2 su bardağı süt
1'er adet soğan ve patates
1 çorba kaşığı tereyağı
3 su bardağı su
100 gr. kıyma
1 çorba kaşığı un
Tuz

Soğanı ve patatesi rendeleyip, tencereye alın. Üzerine tereyağı, mercimek ve bir su bardağı suyu ilave edip, beş dakika tahta kaşıkla karıştırın. Kalan iki su bardağı suyu ekleyin ve mercimek yarı yarıya yumuşayınca kadar pişirin. Sürekli karıştırarak sütü ilave edin ve mercimek yumuşayınca kadar pişirmeye devam edin. Tavadaki kıymayı kavurun ve unu ilave edip, unun kokusu gidene kadar kavurun. Çorbanın içine katıp, iki taşım daha kaynatın. Tuzunu ayarlayın. Üzerine tereyağında yakılmış kırmızı biber gezdirin.