



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ MERCİMEK ÇORBASI

4 su bardağı su (veya et suyu)
1,5 su bardağı süt
1 fincan un
1 su bardağı kırmızı mercimek
2 yumurta sarısı
Limon suyu
2 çorba kaşığı margarin (tepeleme)
2 orta boy soğan

Eritilmiş margarinde çentilmiş soğanları pembeleştiririm. Unu da ekleyip sürekli karıştırarak sarartırım. Et suyunu karıştırarak ilave edelim. Ayıklayıp, yıkadığımız mercimekleri iyice yumuşayana dek pişirelim. Çorbayı ateşten alıp, tel süzgeçten geçirerek posasını atalım. Çorbamızı yeniden tencereye aktaralım. Yumurta sarılarını limon suyunu ilave ederek yavaş yavaş çırpalım. Terbiyeyi de azar azar ve sürekli karıştırarak çorbamıza ilave edelim. Fırında kızarttığımız ekmeğe parçaları ile servis yapalım.