



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ MERCİMEK ÇORBASI

1/2 su bardağı kırmızı mercimek
1 adet iri soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
1 su bardağı süt
1 yemek kaşığı un
2 su bardağı su
Zeytinyağı
Tuz- karabiber- kırmızı pulbiber

Tencerenin dibini kaplayacak kadar zeytinyağı koyun.
İri doğranmış soğanları kavurun.
Unu ve salçayı ekleyip kokusu çıkana dek kavurmaya devam edin.
Mercimek, su ve baharatları da ekleyip pişmeye bırakın.
Ateşten almadan 5 dakika önce sütü ekleyin.
Pişen çorbayı blenderdan geçirip servis edin.

