



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ MERCİMEK ÇORBASI

2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 adet kuru soğan
2 yemek kaşığı un
1,5 su bardağı kırmızı mercimek
1 su bardağı süt
1,5 litre su
İsteğe bağlı tavuk suyu (tavuk suyu eklediğiniz miktarda sudan azaltın)
Tuz

Kuru soğanları yemeklik doğrayın.
Tereyağı ve sıvı yağı tencerede ısıtıp soğanları yağda kavurun.
Unu da ilave edip rengi değişene kadar kavurmaya devam edin.
Mercimekleri yıkayıp süzün ve soğanlara ilave edin.
Karıştırıp üzerine sıcak su ve tavuk suyu ekleyin.
Kapağını kapatıp mercimekler yumuşayana kadar pişirin.
Mercimekler pişince blenderden geçirdiğiniz çorbaya sütü ve tuzu ekleyin.
4-5 dakika daha kaynatığınız çorbayı sıcak servis edin.
Üzerine pul biber ve nane serpererek servis edin.

