



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ MERCİMEK ÇORBASI

Malzemeler:

1 su bardağı yeşil mercimek
1 kahve fincanı arpa şehriye
5 su bardağı su ya da et suyu
1 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı un
2 çay kaşığı kuru nane
2 yemek kaşığı sıvıyağ
1 su bardağı süt
1 çay kaşığı tuz
Karabiber

Mercimeği ayıkladıktan sonra ılık suda bir gece bekletin. Tencerede zar şeklinde doğranmış soğanları sıvıyağla karıştırın. Soğanlar pembeleşince unu ekleyin, karıştırarak unu sarartın. Üzerine su veya et suyunu ekleyin. Su daha ısınmadan mercimeklerini katın. Orta ateşte mercimekler yumuşayınca dek pişirin. Şehriyeyi ekleyip, 10-15 dakika daha pişirin. Yavaş yavaş karıştırarak sütü akıtın. 1 taşım kaynatıp, kuru nane serpin. Sıcak sıcak servis yapın.

[ML® Terbiyeli Mercimek Çorbası için tıklayın](#)