



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜZME KIRMIZI VE YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI

1 büyük fincan mercimek
1 litre et suyu veya su
1 kaşık un
1 baş soğan
1 adet havuç
1 kaşık yağ

Bir tencereye yağı ve soğanı koyup orta ateşte pembeleşmeden kavurunuz.

Soğan hafif pembeleşince 1 kaşık unu koyup bir iki de bununla karıştırınız. Sonra ayıklanmış yıkanmış mercimek ve kuşbaşı doğranmış havucu ilave ediniz.

Mercimek ve havuç ezilinceye kadar pişiriniz.

Pişince süzgeçten geçirin, tekrar tencereye koyup kaynatınız.

Yenmesine 20 dakika kala terbiyesini koyunuz.

İstedığınız bir garnitürle sofraya alınız. Terbiyesi sütlü ve limonlu olabilir.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 14.04.2021