



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜZME MERCİMEK ÇORBASI (DÜDÜKLÜ)

1 su bardağı kırmızı mercimek
6 su bardağı su
1,5 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı un
1 tatlı kaşığı tuz

Mercimek yıkanır, tencereye ya da düdüklüye aktarılır. Üzerine su eklenir. Mercimek şeklini kaybedene kadar haşlanır. Mercimek suyuyla birlikte bastırarak süzgeçten geçirilir. Diğer tarafta un ve tereyağı pembeleştirilir. Üzerine süzölmüş mercimek ve tuz katılır, bir taşım pişirilir.

[ML® Kebapçı Usulü Mercimek Çorbası için tıklayın](#)