



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜZME MERCİMEK ÇORBASI (GAZİANTEP)

Gaziantep İl Emniyet Müdürlüğü

250 gr. kırmızı mercimek  
25 gr. un  
50 gr. margarin  
50 gr. küçük doğranmış  
kızarmış ekmek  
1 adet patates  
1 adet soğan  
1 adet limon  
2 adet ilikli kemik  
50 gr. tereyağı  
5 bardak su  
Tuz  
Kimyon  
Kırmızıbiber

Yıkanan mercimek ile ilikli kemiğin içine soyulmuş patates ve soğan atılır, 5 bardak su ilave edilip tuzu konur, kaynatılır ve yüzüne çıkan kefi alınır. Çorba kaynadığı yerde ara sıra çırpılır. Karışım 45 dakika piştikten sonra tel süzgeçten geçirilir. Tencereye margarin yağı konur eritilir ve daha sonra eriyen yağın üzerine un ilave edip çırpılır, un hafif pembeleşinceye kadar kavrulur. Kavrulduktan sonra bir bardak su ve daha önceden hazırlanan mercimek aktarılır, içine kızarmış ekmek ve kimyonu ilave edilir. Ayrı bir tavada yakılan tereyağın üzerine kırmızıbiber atılır ve bu yağ çorbanın üzerine dökülür. Çorba servise hazırdır. (Ali DEVECİ - Hotel Tilmen)

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

