



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜZME MERCİMEK ÇORBASI

1 su bardağı kırmızı mercimek
4 bardak et suyu ya da su
2 çorba kaşığı un
1 adet soğan
1 adet havuç
1 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Kırmızı pul biber, kimyon,
Yarım çay kaşığı zerdeçal
1 adet limon

Tencerede kıyılmış soğanı yağda kavurun. Üzerine un serin ve suyunu verin. Mercimekleri, havuçları da suyun içine aktararak mercimekleri yumuşayınca kadar pişirin. Blenderden geçirip baharatlarını ekleyin ve sıcak ikram edin. Soğuk kış günlerinde bol limon suyuyla ikram edin.