



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜZME KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI

<http://www.hurriyet.com.tr>

- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- 1 adet soğan
- 1 adet havuç
- 1 adet limon
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 kaşığı un
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 4 su bardağı et suyu

Bir tencereye tereyağı ve kıyılmış soğanı koyup orta ateşte çok fazla pembeleştirmeden kavurun. Unu ilave edip bir iki kez un ile birlikte karıştırın. Tencereye et suyunu da koyduktan sonra ayıklanmış, yıkanmış mercimek ile küp küp doğranmış havucu ilave edin. Mercimek ve havuç ezilinceye kadar pişirin. Karışım pişince süzgeçten ezerek geçirin. Süzölmüş kısmı tekrar tencereye koyup, kimyonu da ilave ederek kaynatın. Üzerine az sıvı yağ ile kızartılmış pul biber ve kuru nane dökerek servise sunabilirsiniz. Yanında dilimlenmiş limon ve kruton vermeyi unutmayın.

