



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜZME MERCİMEK ÇORBASI

1,5 su bardağı kırmızı mercimek
3 litre su
2 yemek kaşığı un
1 adet kuru soğan
2 yemek kaşığı pirinç
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
1 adet limon

Bir çorba tenceresinde, tereyağını ve unu pembeleşinceye dek karıştırarak kavurun. Çorbanın suyunu koyun. Ayıklayıp yıkadığınız mercimekleri ve pirinçleri katın. Soğanı soyup, yıkayın ve bütün olarak çorbanın suyuna bırakın. Karıştırarak orta ateşte kaynayıncaya dek pişirin. Çorbayı ya tel süzgeçten geçirin ya da el blender'ıyla iyice ezin. Tuzunu ekip, pul biber ve nane serpin. Bir taşım daha kaynatın. Çorba kaselerinin yanına birer dilim limon koyarak, çorbayı servise sunun.