



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜZME MERCİMEK ÇORBASI

- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 1 adet orta boy patates
- 1 kahve fincanı sıvı yağ
- Tuz
- 5 bardak su, et suyu karışımı
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı un

Bir tencereye sıvıyağ konur, ateş yakılır.

Yağ biraz ısınınca üzerine küçük doğranmış soğan ve küçük doğranmış patates eklenerek biraz kavrulur.

Mercimek iyice yıkanarak soğan ve patateslerin üzerine eklenir, bir süre beraber kavrulur.

Üzerine su, etsuyu karışımı ve tuz konarak kaynamaya bırakılır.

Çorba tamamen pişince taneleri ezerek elekten geçilir.

Bir tavada tereyağı eritilir, un eklenir, tuz katılır bir süre kavrulur.

Kavrulan meyane çorbaya eklenir, bir süre daha kaynatılır.

Sıcak servis yapılır.

