



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜZME MERCİMEK ÇORBASI

- 1 bardak kırmızı mercimek
- 1 soğan
- 2 diş sarımsak
- 3-4 kaşık sıvıyağ
- 2 kaşık un
- 4 bardak sıcak su
- 2 bardak sıcak et suyu
- Yarım limon suyu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Sosu için:
- 1 kaşık tereyağı
- 1 tatlı kaşığı pulbiber

İnce ince doğradığınız soğanı ve ezdiğiniz sarımsağı sıvıyağda kavurun. Unu ilave edip kokusu çıkana kadar kavurun.

Yıkayıp suyunu süzdüğünüz mercimeği ilave edip karıştırın. Et suyunu ve suyu ekleyip orta ateşte mercimekler iyice yumuşayana kadar pişirin

Blenderdan geçirdiğiniz çorbayı daha sonra süzgeçten geçirin. Son olarak tuzunu ve limon suyunu ilave edip karıştırın.

Sosu için tereyağını tavada eritin. İçine pulbiber ilave edip karıştırın. Çorbanın içine sosu döküp karıştırın. Çorbanızı sıcak servis edin.

