



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜZME MERCİMEK ÇORBASI

8 su bardağı et suyu
4 kahve fincanı yeşil mercimek
4 kahve fincanı un
5 çorba kaşığı tereyağı
tuz, biber

Mercimeği ayıklayıp, yıkadıktan sonra üzerini örtecek kadar su koyup hafif ateşte suyunu çekinceye kadar pişirin, azar azar kaynar et suyu ilâve ederek, süzgeçten geçirin. Yağ ile unu 1-2 dakika kavurup et suyu ile beraber süzgeçten geçirilmiş mercimeği ilave edin. Tuz, biber koyup, sürekli karıştırarak on dakika kadar kaynatın. Kızarmış ekmekle servis yapın.

[ML® Süzme Mercimek Çorbası için tıklayın](#)



Fotoğraf "nazmiye" tarafından gönderildi. 28.09.2020