



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜZME MERCİMEK ÇORBASI

MALZEMELER

½ su bardağı kırmızı mercimek
1 orta boy soğan
1 orta boy havuç
5 su bardağı kemik suyu
1 yemek kaşığı un
50 g tereyağı
Kırmızıbiber
Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

4 su bardağı kemik suyuna havucu rendeleyin, üzerine dörde bölünmüş soğanı ve mercimeği ekleyerek 15 dakika kaynatın. Karışımı elekten geçirin.

Bir kapta tereyağını eritin, unu ekleyip 5 dakika kadar kavurun, üzerine 1 su bardağı kemik suyunu ekleyip iyice karıştırın, kaynamaya başladığında elekten geçirdiğiniz malzemeyi ilave edin. Kaynayınca ocağı kapatın, sıcak servis yapın.



Fotoğraf "al ışık" tarafından gönderildi. 24.11.2020