



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜZME MERCİMEK ÇORBASI

1 su bardağı mercimek
6 bardak su
1 patates
1 soğan
½ çay kaşığı kimyon
2 çorba kaşığı limon suyu
1 çorba kaşığı un
Sos için:
Tereyağı
Oulbiber
Tuz

1 su bardağı mercimeğimizi bol suda yıkıyoruz. 6 su bardağı suyumuzu ekliyoruz, patates ve soğanımızı ince dilimleyip tüm malzememizi haşlıyoruz. Haşlama devam ederken bir teflon tavada unumuzu kavurup soğutuyoruz. 1 çay bardağı su ile topak kalmayacak şekilde eziliyoruz. Pişmiş malzememize sulu unumuzu ekleyip elektrikli el püresi yapıcıdan geçiriyoruz. Kıvam ve tat için kimyon ve limon suyunu ekliyoruz, tuzunu ayarlıyoruz. Çorbanız koyu ise sıcak su ekleyin ve 3-5 dk daha sürekli karıştırarak pişirin. Tereyağını eritin, hafif kızdırın, pul biber ekleyin ve ateşten alın.