



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SÜZME MERCİMEK ÇORBASI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Tatlı Kaşığı tuzot
- 1 Bardak MERCİMEK
- 1 Adet soğan
- 1 Çay Kaşığı tuz
- 6 Bardak su
- 1 Çorba Kaşığı un
- 1 Adet havuç

Tencereye yağı koyun. Unu biraz kavurun. Bir bardak soğuk su ekleyerek unun çözülmesini sağlayın. Suyun devamını da ekleyin. Mercimeği koyun. Soğanı büyükçe ve havucu da halka halka doğrayıp içine atın. Kapağı aralı şekilde havuç ve soğan yumuşayınca, mercimekler dağılıncaya kadar pişirin. Pişmeye yakın tuzot ve tuz ilave edin. Blendırdan geçirerek hiç bir parça kalmayacak hale getirin. Pulbiber ile süsleyerek servis yapabilirsiniz.