



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TANELİ MERCİMEK ÇORBASI

<https://migros.com.tr>

2,5 litre tavuk suyu ya da su
1+1/2 su bardağı kırmızı mercimek
1 orta boy soğan
3 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı pul biber
Tuz
Karabiber
3 yumurta sarısı
2 çorba kaşığı un
4 çorba kaşığı limon suyu

Mercimekleri yıkayıp, süzün. Soğanları minik küpler şeklinde kesin.

Geniş bir tencerede soğanları tereyağının yarısıyla biraz yumuşayana kadar orta ateşte pişirin, mercimekleri ve tavuk suyunu ekleyip kaynama noktasına getirin, tencerenin altını kısıp mercimekler iyice yumuşayana kadar pişirin.

Yumurta sarısı, un ve limon suyunu bir kaptan çırpın.

Çorbadan 2-3 kepçe alıp yumurta sarılı karışıma ilave edin ve iyice karıştırın.

Mercimek çorbası ile karıştırdığınız yumurtalı karışımı tekrardan tenceredeki mercimeklere ekleyin, kısık ateşte çorbanın kıvamı biraz koyulaşana kadar bir süre daha pişirin, tuzunu, biberini ekleyip karıştırın.

Tereyağını eritip kırmızı biberi içine ekleyin ve çorbaya karıştırıp servis edin.

