



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU MERCİMEK ÇORBASI

MALZEMELER

2 adet haşlanmış tavuk budu
1 adet doğranmış soğan
3 yemek kaşığı tereyağı
1,5 su bardağı kırmızı veya sarı mercimek
1 yemek kaşığı pirinç
Yarım havuç rendesi
1 yemek kaşığı tereyağı
1,5 yemek kaşığı un
Üzeri için :
1 su bardağı tavuk suyu
3 dilim tost ekmeği
1 kaşık toz biber

YAPILIŞ TARİFİ

Soğanı iki kaşık yağda pembeleştirin. Yıkanmış mercimekleri içine koyun. 1 bardak tavuk suyu ve iki bardak sıcak su ile pişirip süzgeçten geçirin. 1 yemek kaşığı tereyağı ile 1 yemek kaşığı unu kavurun. İçine pirinç, tuz, havuç rendesi ve tavuk parçaları koyun. Bir taşım kaynatın. Tost ekmeklerini kırmızı biberle kızartın. Kızgın kızgın çorbanın üzerine dökün. Sıcak olarak servise sunun.