



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU MERCİMEK ÇORBASI

- 4 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 3 Dilim tost ekmeđi
- 2 Yemek Kaşığı un
- 1 Adet doğranmış soğan
- 1 Adet havuç rendesi
- 1 Yemek Kaşığı pirinç
- 1 Su Bardağı tavuk suyu
- 2 Adet haşlanmış tavuk budu
- 1,5 Su Bardağı kırmızı veya sarı mercimek
- 1 Çay Kaşığı toz biber

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 sanayağı 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.