



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TERBİYELİ KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI

Bir kaşık un ve ince doğranmış soğanı, yağda kavurun. İki litre etsuyu koyun, kaynamaya bırakın. İki bardak ayıklanmış kırmızı mercimeği, kaynayan suya salın. Orta hararete pişirip, başka bir tencereye süzün. Bir taşım daha kaynatın. Tuz ekin. Terbiyesi için, iki yumurta sarısını iyice çırpın, bir bardak süt ekleyip, karıştırın. Servisten iki üç dakika önce, çorbaya ekleyin.

[ML® Terbiyeli Mercimek Çorbası için tıklayın](#)