



TEREYAĞLI MERCİMEK ÇORBASI

2 su bardağı mercimek
1 soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı un
Su
Tuz

Mercimeği iyice yıkayıp tencereye alıyoruz. Soğanı dörde bölüp tencereye alıyoruz ve tencereyi su doldurup kaynamaya bırakıyoruz. Mercimek tamamen pişince ateşten alıp blenderdan geçiriyoruz. Ayrı bir tencerede tereyağını eritip içine un ekliyoruz ve unu pembeleşene kadar kavuruyoruz. Daha sonra blenderdan geçirdiğimiz mercimeği tencereye döküyoruz. Kıvamını ayarlamak için su ekleyebilirsiniz. Tuzunu ilave edip bir taşım kaynattıktan sonra ateşten alıp servis yapıyoruz.

