



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEREYAĞLI MERCİMEK ÇORBASI

200 gr kırmızı mercimek

Soğan

1 adet defne yaprağı

1 tutam tane karabiber

5 su bardağı su

2 çorba kaşığı margarin

1 çorba kaşığı un

2 çorba kaşığı tereyağı

1 tutam kırmızıbiber

1 adet limon

Tuz

Mercimeği ayıklayıp, yıkayın. Tencereye alın. Soğanı, defne yaprağını ve tane karabiberi ekleyin. üzerine 4 su bardağı su ilave edip iyice pişirin. Süzgeçten geçirin. Ayrı bir tencerede margarin ile unu kavurun. 1 su bardağı suyu ilave edin. Süzülen mercimeği ve tuzu ekleyin. Küçük bir tavada tereyağını eritin. Kırmızıbiberi yakın. Çorbanın üzerine gezdirin. Limon veya baharatlı ekmek konup servis edilir.