



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TORUN ÇORBASI

Malzemeler:

1 patates
1 havuç
1 soğan
1 kereviz
1 çay bardağı kırmızı mercimek
1 kaşık un
1 tavuk bulyon
Yarım limon (suyu)
1 tatlı kaşığı kimyon
3 kaşık sıvıyağ
3 lt. su
Kırmızıbiber veya biber salçası

Yapılışı:

Tencereye 3 çorba kaşığı sıvıyağ konur ve kızınca un eklenir yaklaşık 2 dk. karıştırılır. 2,5 lt. su kavrulan una eklenir, tavuk bulyon da konur ve kaynamaya bırakılır. Bu arada tüm sebzeler küp küp doğranır. Su kaynamaya başlayınca tüm sebzelerde eklenir tekrar kaynamaya bırakılır. İkinci kez kaynayınca yıkanan mercimek de eklenir. Tüm sebzeler pişinceye kadar kaynatılır. Bu arada kimyon, limon suyu ve tuz ilave edilir. Son olarak her şey pişip, çorba ocaktan alınca el mikseri ile tüm sebzeler parçalanır.