



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TÜRK HASTA ÇORBASI

1 su bardağı kırmızı mercimek
1 çay bardağı un
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çorba kaşığı kuru nane
10 su bardağı tavuk suyu
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım limon

Mercimeği güzelce yıkıyoruz, düdüklüye atıyoruz, üzerine 4 su bardağı su ekliyoruz. Kapağı kapatarak 15 dakika pişiriyoruz. Başka bir tencerede unu ve sıvıyağı bir kaç dakika kavuruyoruz. Naneyi ve tuz ekliyoruz. Biraz karıştırdıktan sonra mercimeği suyu ile birlikte katıyoruz. Tavuk suyunu ve limon suyunu da ilave ediyoruz. Karıştırarak bir taşım pişiriyoruz. Sıcak servis yapıyoruz.