



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TURŞULU MERCİMEK ÇORBASI

1 kase kırmızı mercimek  
5 adet salatalık turşusu  
3 adet iriboy kuru soğan  
1 adet kırmızı bursa biberi  
1 çay bardağı un  
1/2 çay bardağı tavuk bulyonu  
Margarin  
Pul biber  
Tuz

Mercimeği haşlayın, ilk kaynamada oluşan KEF ini(yeşilimsi köpük) kevgirle alın. Süzgeçten geçin. Ayrı bir yerde küçük doğranmış soğan, kırmızı biber ve turşuları yeteri kadar yağda kavurun. 1 çay bardağı un, 1/2 çay bardağı tavuk bulyonu bir kasede, önce suyu koyarak eritin. Bütün malzemeyi bir tencerede birleştirin. Bir miktar su koyduktan sonra kıvamı bulana kadar azar azar su lave edin. Bir iki taşım kaynatın. Üzerine yağda kızdırılmış pul biber dökerek servis yapın.