



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UNLU MERCİMEK ÇORBASI

1 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
3 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı un
1 su bardağı kırmızı mercimek
5 su bardağı et suyu
Tuz

Soğan ve sarımsağı rendeleyin.

Sıvı yağı tencerede kızdırıp soğan ve sarımsağı kavurun.

Unu ilave edip kavurmaya devam edin.

Un kavrulunca mercimekleri ve et suyunu ekleyin.

Kaynayınca altını kısıp mercimekler iyice açılana kadar pişirin.

Pişen çorbayı blenderla ezip kıvamı çok koyuysa içine biraz sıcak su ekleyin ve bir taşım daha kaynatın.

Tuzunu da ekleyip dilediğiniz şekilde servis edin.

