



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YAZ EZME SEBZE ÇORBASI

- 1 Çorba kaşığı kırmızı mercimek
- 1/2 Çorba kaşığı tereyağ
- 1 Çorba kaşığı pirinç
- 1 Orta boy patates
- 1/2 Çorba kaşığı un
- 1 Küçük havuç
- Mevsim sebzelerinden birkaçı: (Kabak, domates, ıspanak, pazı, fasulye vb. gibi)
- 1 Tatil kaşığı tuz

Yağ ile unu tencereye koyup hafif hararetili ısıda yağı una yediriniz. 8 su bardağı su katıp kaynatınız. Pirinç ve mercimeği ilave ediniz. Sebzeleri irice doğrayınız. Yarı pişmiş pirince sebzeleri ve tuzu katınız. Hafif hararetili ısıda yumuşayınca kadar pişiriniz. Tel süzgeçten başka bir kaba geçirip tekrar tenceresine alınız. Yemekten 10 dakika önce yumurta sarısını sütle karıştırınız. Çorba suyu ile ılıklaştırıp, çorbaya karıştırarak ilave ediniz. Bir taşım kaynatıp çorba kâsesine boşaltınız.