



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI

Yesil Mercimek 2/3 su bardagi 115 gr
Su 6 su bardagi 1200 gr
Soğan 1 orta boy 75 gr
Margarin veya tereyağı 4 yemek kasigi 40 gr
Un 2 yemek kasigi 12 gr
Pirinç ¼ çay bardagi 25 gr
Tuz 2 tatli kasigi 12 gr
Yumurta 1 adet 50 gr
Süt 1 su bardagi 200 gr
Ekmek (bayat) 2 ince dilim 40 gr
Kirmizi biber ½ tatli kasigi 1 gr

Mercimegi yika. 1 su bardagi su ile bir gece önceden islat. Soğanı soy, yika, ince ince doğra. Yağla birlikte tencereye koy, kapagi kapat, ara sıra karistirarak 2-3 dakika öldür, unu ekle, hafif sararincaya degin kavur. Pirinci yika, mercimek ve kalan su ile beraber soğan-un karisimine kat, kaynayana kadar karistir. 35-40 dakika pisir. Süzgeçten veya blenderden geçir, tuzu ekle, tekrar atese koy. Yumurtayı ayrı bir kapta, sütle iyice çirp, içine sıcak çorbadan bir kaç kasik katarak ilit. Süt-yumurta karisimini tencereye azar azar eklerken, çorbayı sürekli karistir, kaynayinca ocagi kapat. Diğer yandan, ekmeği 1 cm³ irilikte doğra ve tepsiye koy, firinda pembe renkte kızart. Çorbayı üzerine kızarmis ekmeği ve kirmizi biber serpererek servis yap.

[ML® Kavurma Mercimek Çorbası için tıklayın](#)

