



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI

250 gr yeşil mercimek (yıkayıp, kevgirde süzölmüş)
2 orta boy soğan (soyulup, ince doğranmış)
90 gr (6 çorba kaşığı) tereyağı
60 gr (1/2 su bardağı) un
2 dilim tost ekmeği (kabukları soyulup, 1 cm'lik parçalara doğranmış)
14 su bardağı et suyu
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı kırmızıbiber

Orta boy bir tencerede, bir çorba kaşığı yağ eritiniz. Soğanı tencereye koyup, orta ateşte 2 dakika, hafifçe pembeleşene kadar kavurunuz. Mercimeđi ekleyip, 1 dakika karıştırarak kavurunuz. Et suyunu ve tuzu katıp, 1+1/2 saat, çok ağır ateşte kaynatınız. Tencereyi ateşten indiriniz. Mercimekleri, tahta kaşığın tersiyle ezerek, tel süzgeçten suyu ile birlikte geçiriniz.

Orta boy bir tencerede 3 çorba kaşığı tereyağı eritiniz. Unu ekleyip, yumurta teliyle sürekli karıştırarak, orta ateşte 3-4 dakika un sararana kadar kavurunuz.

Mercimek püresini unlu karışıma yavaş yavaş ekleyip, ağır ateşte 2 dakika daha kaynattıktan sonra tencereyi ateşten alıp, çorbayı ısıtılmış bir servis kasesine boşaltınız. Kalan 2 çorba kaşığı yağ, küçük bir tavada eritiniz. Kırmızı biberi ve tost ekmeği parçalarını ekleyip, ekmekleri tavada kızartınız. Kızarmış ekmekleri çorba kasesine boşaltıp, servis ediniz.

Not: Yeşil mercimekle yapılan mercimek çorbasının tarifi, kırmızı mercimekle hazırlanmaya benzer, ama, pişme süresi farklıdır.