



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL MERCİMEK EZME ÇORBASI

250 gr. yeşil mercimek
2 orta boy soğan
2 çorba kaşığı sıvıyağ
2 kahve fincanı un
3 litre etsuyu
tuz

Mercimeği akşamdanıslatın. Bir tencerede yağı kızdırıp piyaz şeklinde doğranmış soğanı katarak kavurun, ardından süzgece çıkardığınız mercimeği ilave edip 1 dakika karıştırdıktan sonra et suyu ve tuzunu katıp mercimekler iyice yumuşayınca kadar pişirin. Sonra ateşten alıp süzgeçten geçirin. Başka tencerede yağı eritip unu katarak sararınca kadar kavurun, sonra mercimeği katarak iki dakika daha kaynatıp servis yapın.
