



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTA MEYANELİ EZME MERCİMEK ÇORBASI

1 kilo mercimeği ayıklayıp bir gece tatlı suda bırakınız. Sonra süzüp üstünü örtecek kadar tatlı su ile tencereye koyunuz. Bir doğranmış havuçla, 1 soğan ilâve edip, orta ateşe sürüp kapağını kapayınız. İyice pişince bir kaba elekten geçiriniz. Oluşan ezmeyi tencereye koyunuz. Sonra su ya da etsuyu ile çorba halinde sulandırınız. Gereğince tuz ilâvesiyle orta irilikte bir soğanı çok ince çentip, bir çorba kaşığı un ilâvesiyle helva meyanesi kıvamına gelinceye dek karıştırınız. Sonra çorbanın bir miktar suyu ile ıslatıp çorbaya yediriniz. Yavaş pişmeye bırakınız. Çorba piştiği anda 2 yumurtayı bir kap içinde sirke akıtarak çalkalayıp, çorbaya yedirip iki dakika sonra indirip, üzerine biberli yağ gezdiriniz. Sonra kâseye boşaltıp servis yapınız.
