



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

YUMUŞAK MERCİMEK ÇORBASI

1 çorba kaşığı kırmızı mercimek
1 litre süt
1 çorba kaşığı un
1 adet yumurta
Yarım limon
3 çorba akşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz

Mercimeğin üzerini 1 parmak geçecek kadar su konur, düdüklüde 15 dakika haşlanır. Yumurta karıştırma kabına kırılır, çırpılır. Üzerine limon suyu, sıvıyağ, un, süt ve tuz ilave edilir ve iyice karıştırılır. Bir süzgeçten geçirilerek haşlanmış mercimeğin üzerine eklenir. Orta ateşte mütemadiyen karıştırarak bir taşım pişirilir.