



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## SÜZME MERCİMEK ÇORBASI



- 1 Su bardağı kırmızı mercimek
- 1 Adet orta boy kuru soğan
- 1 Adet orta boy havuç
- 1 Çorba kaşığı un
- 2 Çorba kaşığı tereyağı
- 7 Su bardağı etsuyu
- 1 Su bardağı su
- 2 Tatlı kaşığı tuz
- Üzeri için;
- 1 Tatlı kaşığı kırmızı pul biber

# Tencereye ya da düdüklü tencereye 7 su bardağı etsuyu konur, üzerine birkaç parçaya kesilmiş kuru soğan, mercimek ve rendelenmiş havuç eklenir.

# Malzemeler yumuşayıp, şeklini kaybedene kadar haşlar.

# Karışım elekten geçirilir, kalan taneler kaşığın arkası ile bastırılarak elekten geçirilir.

# Tencereye tereyağı konur, kısık ateşe yerleştirilir, üzerine un eklenir, çatal ya da çırpıcı ile sürekli karıştırarak rengi dönene kadar kavrulur.

# Üzerine 1 su bardağı su ilave edilir, çabuk hareketlerle karıştırılır, hemen süzölmüş, mercimekli karışım katılır.

# En son tuz serpilir, orta ateşte kaynama noktasına gelene kadar pişirilir.

# Daha sonra ocak kısık konuma ayarlanır, ara sıra karıştırarak 10 dakika daha pişirilir.

# Sıcak olarak servis kaselerine ya da çukur tabaklara pay edilir. Üzerine kırmızı pul biber serpilir, arzu edilirse kızarmış ekmek konur.

**Not:** Süzme mercimek çorbası, hemen hemen bütün lokantaların münülerinde yer alır.