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 İçin;
1 Tatlı kaşığı kırmızı pul biber

Tencereye ya da düdüklü tencereye 7 su bardağı etsuyu konur, üzerin 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 süzülmüş, 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 mönülerinde yer alır.