KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI

Malzemeler ; 4 kişi için

1 su bardağı Su

2 su bardağı Et Suyu

2 kahve fincanı Kırmızı Mercimek

1 kahve fincanı Un

1 ½ yemek kaşığı Yağ

Tuz, Kara Biber  
  
Yapılışı:  
  
Ayıklanmış Mercimek 1 bardak su ile iyice pişinceye kadar kaynatılır. Süzgeçten geçirilir. Et suyu ve tuz katılarak 1-2 dakika daha kaynatılır.

Tencerede yağ eritilir. Üzerine un konarak hafifçe kavrulur. Bunların üzerine süzüp, pişirdiğimiz mercimekli et suyu yavaş yavaş dökülür. karıştırarark 10-15 dakika daha pişirilir.

Sıcak Sıcak Servis yapınız..