



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAKLALI MERCİMEK ÇORBASI

1 su bardağı kuru bakla
1 su bardağı kırmızı mercimek
1 adet havuç
1 adet patates
1 adet kuru soğan
4 su bardağı su
4 su bardağı et suyu
1 tatlı kaşığı tuz
3 çorba kaşığı tereyağı

Havuç, patates ve soğan kabaca doğranır. Dödüklü tencereye konur. Üzerine yıkanmış, bakla, mercimek, su, tuz eklenir. Kapağı kapatılır. 20 dakika haşlanır. Sonra blenderden geçirilir. Üzerine et suyu eklenir, karıştırarak bir taşım pişirilir. Servis tabağına konur. Eritilmiş tereyağı gezdirilir.