



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DÜDÜKLÜ ÇORBASI

1 su bardağı kırmızı mercimek  
1 adet kuru soğan  
1 adet orta boy patates  
1 orta boy havuç  
7 su bardağı su  
1 tatlı kaşığı tuz  
Üzeri için:  
1 çorba kaşığı tereyağı  
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

Düdüklü tencereye mercimek, kabaca doğranmış soğan, patates, havuç, su ve tuz ilave edilir. Düdüklünün kapağı kapatılır. Yaklaşık 10 dakika haşlanır. Sonra blenderden geçirilir. Bir taşım daha pişirilir. Servis esnasında üzerine yakılmış tereyağlı pul biber gezdirilir.