



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI

Malzeme:

- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 2 orta boy soğan
- 2 çay bardağı zeytinyağı veya ay çiçek yağı
- 2 çorba kaşığı salça
- Tuz
- Kırmızı biber

Yapılışı:

Mercimeği güzelce yıkayıp yeterince suyun içerisinde bir taşım kaynatın. Kara suyunu süzün. Tencereye bir çay bardağı sıvı yağı döküp ince kıydığınız soğanları pembeleşinceye kadar kavurun.

Salçayı ilâve edin. Yeterince kaynamış su katıp mercimeği ilâve edin. Güzelce pişirin. Tencereyi ocaktan almadan önce tuzunu ilâve edip birkaç dakika daha kaynatın. Çorbayı kaselere döktükten sonra, üzerine bir çay bardağı sıvı yağda kavurduğunuz kırmızı biber karışımını kaşıkla dilediğiniz kadar dökün.

[ML® Kara Şimşek için tıklayın](#)