



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SULTAN MAHMUT ÇORBASI

Oktay Usta

- 1 Çay bardağı kırmızı mercimek
- 1 Adet orta boy kuru soğan
- 2 çorba kaşığı Orkide margarin
- 1 Adet küçük boy havuç
- 1 Adet küçük boy kabak
- 1 Adet küçük boy patates
- 1 Adet küçük boy kereviz
- 1 Tatlı kaşığı salça

YAPILIŞI

Kırmızı mercimekleri yıkayıp süzuyoruz. Diğer tarafta tencereye Orkide yağı koyup ince doğranmış soğanları ve mercimekleri bir iki dakika kavuruyoruz. Diğer tarafta havuçları küp küp doğruyoruz. Tencereye ilave ediyoruz. Bunlarında üzerine küp küp doğranmış patates, kabak, kereviz ilave ediyoruz. Hepsini birlikte 4 dakika kavurup salça, koyuyoruz. Sıcak su koyup, sebzeler pişene kadar kaynatıyoruz. Tuzunu ve suyunu kontrol ediyoruz. Kerevizin yeşil yapraklarını ince doğrayıp üzerine serpiyoruz.

