



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ MERCİMEK ÇORBASI

1 su bardağı kırmızı mercimek
1 adet soğan
1 adet patates
1 adet havuç
1 kaşık un
2 kaşık tereyağı

Mercimekleri ayıklayıp, yıkayarak tencereye alın. Soğanı ince ince doğrayın ve içine küçük küçük doğranmış patatesi ekleyin. Havucu rendeleyip karışıma ilave edin. Malzemenin üzerini 4 parmak geçecek kadar su ilave ederek kısık ateşte ve kapaklı olarak sebzeler ve mercimekler yumuşayınca dek pişirin. Biraz soğuduktan sonra blenderdan geçirin. Tereyağını eritip, unu ilave edin ve kıvama gelince kırmızı biberi ve naneyi ekleyerek ateşten alın. Tuzunu atın ve hazırladığınız unlu harcı çorbaya ilave edin. Üzerine isteğe göre maydanoz, nane, pul biber koyabilirsiniz.