



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI

1 bardak kırmızı mercimek
1 fincan piring
9-10 bardak su
1 adet orta boy havuç
1 adet orta boy soğan
1 adet orta boy patates
3 diş sarımsak
isteğe göre pul biber
1 yemek kaşığı salça
2 yemek kaşığı margarin
yeterince tuz

Uygun bir tencereye ayırdığımız suyu koyalım. Küp şeklinde doğradığımız havucu, soğanı, patatesleri ve sarımsağı tenceremizin içine koyalım. Pirinci ve kırmızı mercimeği de katarak hepsini birlikte kaynatarak pişirelim. Tuzunu da ilave ederek blender veya ince delikli tel süzgeçten geçirelim. Ayrı bir tavada kızdırdığımız yağın içine pul biberi ve salçayı da koyarak, düşük ateşte hafifçe kavuralım. Hazırladığımız çorbanın içine koyarak yedirinceye kadar iyice karıştıralım.

[ML® Say Çorbası için tıklayın](#)