



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY ZEYTİNYAĞLI MERCİMEK ÇORBASI

- 1 adet soğan
- 1 adet havuç
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1,5 litre su
- 1 yemek kaşığı un
- 1 su bardağı mercimek

Soğanı yağda pembeleştirin.Ardından unu koyup biraz daha karıştırın.
Daha sonra mercimeği (1 su bardağından bir parmak az) minik minik kestiğiniz havuçları ve suyu ekliyerek mercimekler iyice yumuşayıncaya kadar pişirin.
Daha sonra arzuınıza göre tuz eklenerek blendırdan geçirilir.
Limon sıkılarak servis yapılır.

Not: Eğer blendırınız yoksa süzğüde kaşık yardımıyla ezerek çorbayı kıvamlı hale getirebilirsiniz.