



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ MERCİMEK ÇORBASI

2 bardak mercimek
1 bardak süt
5 bardak soğuk su
125 gram margarin
2 tane havuç
1 tane patates
Tuz
Kırmızı biber

Tenceremize irice doğradığımız havucu, patatesi, margarinimizle bir güzel bir iki kere kavuruyoruz sonra 5 bardak soğuk suyumuzu ve yıkanmış mercimeğimizi de ekliyoruz pişmeye yakın blenderdan çorbamızı geçiriyoruz fazla köpüğü üzerinden alıp bir bardak sütümüzü, tuzu, biberi de ekleyip bir 10 dk da kaynatıp kıvamı oluştuktan sonra altını kapatıyoruz.