



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜZME MERCİMEK ÇORBASI

1 su bardağı kırmızı mercimek
1 orta boy kuru soğan
1 çorba kaşığı domates salçası
5 su bardağı su
Tuz, karabiber, kimyon, kuru nane
1 dilim limon

Mercimeği bir süzgece alın ve akan suyun altında yıkayıp süzün. Bir tencereye suyu koyup mercimeği ilave edin. Kuru soğanı 4'e kesip içine ilave edin. Tuz ve kimyon ekleyip pişmeye bırakın. Mercimekler dağılana kadar pişirin. Salçayı biraz su ile ezip çorbaya ekleyin. Bir taşım kaynatıp el blendırını ile ezerek süzme çorba kıvamına getirin. Blendırınız yoksa kevgirden geçirin. Son olarak kuru nane ve karabiber ilave edip karıştırın ve 1 taşım daha kaynatıp yanında birer dilim limonla birlikte sıcak olarak servis yapın.