



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

2 MERCİMEK ÇORBASI

- 1 adet soğan
- 1 çay bardağı yeşil mercimek
- 1 çay bardağı kırmızı mercimek
- 1 çay bardağı pirinç
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 limon suyu
- Tuz karabiber, nane, kırmızı biber
- 6 -7 su bardağı su

Tencereye, tereyağı, rendelenmiş soğan, salça, pirinç, sarımsak, yeşil mercimek ve kırmızı mercimekleri koyup üzerine suyu ekleyip 25 dakika kaynatın. Pirinçler pişince baharatları da ekleyip karıştırın. Servis yapmadan önce kıyılmış maydanoz ya da nane koyun.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 30.06.2021