



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARPACIK SOĞANLI MERCİMEK ÇORBASI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
8 Adet arpacık soğan
1 Aldığı kadar kimyon
1 Aldığı kadar karabiber
1 Aldığı kadar tuz
1 Bardak kırmızı mercimek
5 Bardak su

Kırmızı mercimeği ince tel süzgece koyup akan suyun altında yıkayın ve süzün. Bir tencereye mercimeği koyup üzerine su ilave edin. Tuz ve kimyon ekleyip orta ateşte pişirmeye bırakın. Arpacık soğanları soyup temizleyin. Sana margarini bir tavada eritin. Arpacık soğanları ekleyin ve üzerine çok az su serpin. Karıştırarak 2-3 dakika sote edin. Soğanları pişmekte olan mercimeğe ilave edin. 10 dk kadar orta ateşte kapağı kapalı olarak pişirin. Karabiber serpip bir taşım daha kaynatın ve ocaktan alın. Yarım limonun suyunu çorbaya ekleyip karıştırın ve kaselere paylaşırıp sıcak servis edin.