



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVALI MERCİMEK ÇORBASI

2 adet ayva
1 su bardağı kırmızı mercimek
1 adet soğan
1 dolu çorba kaşığı tereyağı
10 su bardağı su
1 paket tavuk suyu tablet
Tuz
Karabiber

Ayvalar soyulur, ortadan kesilir ve kuşbaşı büyüklüğünde doğranır. Mercimek yıkanır, süzülür, düdüklü tencereye atılır. Üzerine ayva, tuz, su, tavuk suyu tablet eklenir, kapak kapatılır. Yaklaşık 15 dakika pişirilir. Diğer yanda çok ince kıyılmış soğan tereyağında pembeleştirilir. Haşlanan çorbanın üzerine eklenir, karabiber de eklenir, karıştırarak bir taşım pişirilir.