



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHARATLI HAVUÇ ÇORBASI

2 paket ETİ FORM ÇÖREKOTLU TUZLU BİSKÜVİ

1 adet kırmızı soğan

15 ml. zeytinyağı

30 gr. kırmızı mercimek

3 adet havuç

1,5 lt. sebze suyu veya bulyon

4 adet kimyon tohumu

Kekik

Kırmızıbiber

Tuz

Soğanı soyup küp küp kesin. Zeytinyağını tencereye koyun. Isınınca soğanları ekleyin, yumuşayıp şeffaflaşana kadar çevirin.

Kırmızı mercimeği yıkayıp süzölmeye bırakın. Havucu sebze fırçasıyla yıkayın, kabaca küçük küçük doğrayın.

Tencereye tuz ekleyerek bütün malzemeyi 25 30 dakika kadar kısık ateşte pişirin. El blenderıyla pürüzsüz hale getirin.

Yapışmaz yüzeyli tavaya kimyon tohumlarını koyup kırmızıbiber ile çevirin. Kekiği ilave edin. Çorbayı servis tabağına alın ve hazırladığınız baharatları üstlerine gezdirin.

Çorbayı ETİ FORM ÇÖREKOTLU TUZLU BİSKÜVİLER ile servis yapın. İsteğe bağılı olarak bisküvilerin üzerine keçi peyniri veya light peynir sürerek de çorbanın yanında servis yapabilirsiniz.