



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ MERCİMEK ÇORBASI

- 1 su bardağı mercimek
- 2 adet kırmızı dolmalık biber
- 1 adet soğan
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı salça
- 7 su bardağı su
- 2 diş sarımsak

Mercimekleri ve iri doğranmış biberleri bir tencereye alın ve üzerini 3 parmak geçecek kadar suyla kaynatın. Kaynayınca blenderden geçirin. Tencerede yağı eritin, üzerine rendelenmiş soğanı ve unu ekleyip 5 dakika kavurun. Salçayı, pişen mercimeği, ezilmiş sarımsağı da koyup karıştırın. Üzerine 6 bardak sıcak su koyup kaynatın. İstedğiniz baharatları ekleyip sıcak olarak servis yapın.

