



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BİBERLİ MERCİMEK ÇORBASI

1 su bardağı Bizim Yeşil Mercimek  
1 su bardağı Bizim Kırmızı Mercimek  
1/2 demet maydanoz  
3 adet orta boy soğan  
3 adet renkli biber  
1 çay bardağı AltınHasat Riviera Zeytinyağı  
5 su bardağı su  
Tuz  
Karabiber

Yeşil ve kırmızı mercimeği yıkayıp suyunu süzdürün ve bir tencereye alın. Üzerini kaplayacak kadar su ekleyin ve diri kalacak şekilde haşlayın. Suyunu süzün. Renkli biberlerin saplarını kesin, çekirdeklerini çıkarın. Soğanların kabuklarını soyun. Biberler ve soğanı ince ince doğrayarak zeytinyağında soteleyin. 5 bardak su ve diri kıvamda haşlanmış mercimekleri ilave edin. 20 dakika daha pişirin. Kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiber ilave edin. Ocaktan alın. Üçgen şeklinde kestiğiniz pidelerle sıcak servis yapın