



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBERLİ MERCİMEK ÇORBASI

- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı salça
- 2 çorba kaşığı pirinç
- 3 çorba kaşığı bulgur
- 1 soğan
- 1 limon
- 1 çay bardağı kırmızı mercimek
- Tuz, karabiber
- 2 adet kırmızı dolmalık biber

Tencerenin içinde rendelenmiş soğanı ve tereyağını 2 dakika kavurun. Üzerine salça bulgur, pirinç ve mercimeği ilave edip karıştırın. Kırmızıbiberi de çok küçük bir şekilde doğrayın. Üzerine sıcak olarak 6 su bardağı suyu ekleyip 30 dakika pişmeye bırakın. Mercimekler ve pirinç pişince üzerine kıyılmış dereotu ekleyip mikser den geçirip çekin. Servis yapmadan önce de limon suyu ekleyip karıştırın. Kırmızı pul biber ile süsleyip ikram edin.