



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBERLİ MERCİMEK ÇORBASI

1 su bardağı mercimek
1 adet kırmızıbiber
1 tatlı kaşığı acı biber salçası
1 adet soğan
1 adet havuç
1 orba kaşığı tereyağı
1 orba kaşığı salça
7 su bardağı su
2 diş sarımsak

Mercimekleri bir tencereye alın ve üzerini 3 parmak geçecek kadar su koyup kaynatın. zerine yağı koyun, doğranmış kırmızıbiberi, salçaları ve rendelenmiş soğanı ekleyip 5 dakika kavurun. Rendelenmiş havucu, ezilmiş sarımsağı da koyup karıştırın. 6- 7 bardak sıcak su koyup kaynatın. Havuç iyice yumuşayınca mikserle pre haline getirin ve istediğiniz baharatları ekleyip sıcak servis yapın.