



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BROKOLİLİ MERCİMEK ÇORBASI

150 gram brokoli
1 su bardağı kırmızı mercimek
1 adet kuru soğan
1 adet patates
3 diş sarımsak
Tuz
Karabiber
Kimyon
Üzeri için:
Sıvı yağ
Pul biber
Nane

Öncelikle patates, havuç, soğan ve sarımsağı iri iri doğrayın.

Brokoliyi de iyice yıkayıp, parçalara bölün.

Ardından mercimekleri yıkayın ve süzün.

Yıkadığınız mercimekleri tencereye alın.

Daha sonra doğradığınız malzemeleri de tencereye ekleyin.

Üzerlerini geçecek kadar su koyup, mercimekler yumuşayana kadar pişirin.

Mercimekler pişince blenderdan geçirin.

Çorbanın kıvamı koyu ise biraz sıcak su ekleyebilirsiniz.

Malzemeleri blenderdan geçirdikten sonra tuz, karabiber ve kimyon ilave edip, bir taşım kaynatın.

Son olarak çorbanın üzeri için kızdırdığınız sıvı yağa nane ve pul biberi ekleyin.

Karışımı da çorbanın üzerine dökün.

Brokolili mercimek çorbanız hazır.

