



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## BULGURLU KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI

1 su bardağı kırmızı mercimek  
1 su bardağı ince bulgur  
1 soğan  
1 çorba kaşığı domates salçası  
1 çorba kaşığı margarin  
6 su bardağı su  
1 su bardağı et suyu  
2-3 dal maydanoz  
Tuz  
Karabiber

Soğanı ince ince kıyın. Margarini tencerede eritip soğanı pembeleştirin. Domates salçasını ekleyip 2-3 dakika kavurun. Suyu ilave edip kaynamaya bırakın.

Mercimek ve bulguru ayıklayıp yıkayın. Kaynamakta olan çorba suyuna ekleyin. 1 bardak et suyu, tuz ve karabiberi ilave edin. Kısık ateşte mercimek ve bulgur yumuşayınca kadar 20 dakika pişirin. Maydanozu yıkayıp ince ince kıyın ve çorbanın üzerine serpin. Sıcak olarak servis yapın.