



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DAMLA SAKIZLI MERCİMEK ÇORBASI

1 ay bardağı kırmızı mercimek
5 su bardađı su
1 küçük boy taze patates
1 küçük boy soğan
1 küçük boy havuç
3 adet damla sakızı (en fazla nohut büyüklüğünde)
30 gr tereyađı
Tuz
Taze çekilmiş karabiber

Mercimeđi yıkayıp süzdükten sonra tencereye aktarın. Doğranmış patates, kabuğu soyulmuş bütün soğan, doğranmış havuç ve havanda ezilmiş damla sakızını ilave edin. En son suyunu ekleyin. Sebzeler yumuşayınca kadar pişirin. Blender ile ezdikten sonra tuzunu, taze çekilmiş karabiberini ve tereyağını ekleyin. Tekrar ocağın üzerine alın. Birkaç taşım daha kaynatın. Sıcak servis yapın.