



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DAMLA SAKIZLI MERCİMEK

1 ay bardağı kırmızı mercimek
5 su bardağı su
1 adet patates
1 adet soğan
1 adet havuç
3 adet damla sakızı (en fazla nohut büyüklüğünde)
1 orba kaşığı tereyağı
Tuz, karabiber

Mercimeęe, doğranmış patates, bütün soğan, doğranmış havuç ve havanda ezilmiş damla sakızını ilave edin. En son suyunu ekleyin. Sebzeler yumuşayıncaya kadar pişirin. Blender ile ezdikten sonra tuz, karabiber ve tereyağını ekleyin. Birkaç taşım daha kaynatın.