



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## DEREOTLU MERCİMEK ÇORBASI

Yarım demet dereotu  
1 çorba kaşığı tereyağı  
1 çorba kaşığı salça  
3 çorba kaşığı bulgur  
1 soğan  
1 limon  
1 çay bardağı kırmızı mercimek  
Tuz  
Karabiber

Tencerenin içinde rendelenmiş soğanı ve tereyağını 2 dakika kavurun. Üzerine salça bulgur ve mercimeği ilave edip karıştırın. Üzerine sıcak olarak 6 su bardağı suyu ekleyip 30 dakika pişmeye bırakın. Mercimekler pişince üzerine kıyılmış dereotu ekleyip mikserden geçirip çekin. Servis yapmadan önce de limon suyu ekleyip karıştırın. Dereotuyla süsleyip ikram edin.

---