



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DOMATESLİ MERCİMEK ÇORBASI (TUNUS)

2 adet domates  
1 su bardağı kırmızı mercimek  
2 adet soğan  
4 diş sarımsak  
3 çorba kaşığı zeytinyağı  
7 su bardağı sıcak su  
2 adet limonun suyu  
1 tatlı kaşığı tarçın  
1 çorba kaşığı zerdeçal  
1 tatlı kaşığı kimyon  
1 çay kaşığı kişniş  
2 adet defne yaprağı  
Yeteri kadar tuz  
Üzeri için:  
Taze kişniş

Küp doğranmış soğanı zeytinyağında pembeleşene dek kavurun. Sarımsak, doğranmış domates ve mercimek ekleyip, 3-4 dakika daha kavurun. 7 su bardağı sıcak su ve limon suyu ilave edip, pişmeye bırakın. Tarçın, zerdeçal, kimyon, kişniş, defne yaprağı ve tuz ekleyip karıştırın. Blenderden geçirip servis tabağına alın. Taze kişnişle süsleyip servis yapın.