



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DÖRTLÜ MERCİMEK ÇORBASI

<https://tafed.org.tr>

1 kahve fincanı sarı mercimek  
1 kahve fincanı kırmızı mercimek  
1 kahve fincanı yeşil mercimek  
1 kahve fincanı siyah mercimek  
2 yemek kaşığı tereyağı  
1 adet soğan  
1 adet havuç  
1 adet domates  
1 adet limonun suyu  
2 yemek kaşığı erişte  
Tuz  
Karabiber

Mercimekler yıkanır.

Soğan ve domatesler çok ince bir şekilde doğranır, havuçlar rendelenir.

Tencereye tereyağı ilave edilerek soğan ve rendelenmiş havuçlar kavrulur, domates ve en son mercimekler de eklenerek kavurmaya devam edilir.

Üzerini geçecek şekilde su ilave edilip mercimekler yumuşayınca kadar kaynatılır.

Mercimekler yumuşayınca erişteler ilave dilip 1-2 dk. daha kaynatılır, baharatlar ve limon suyu ilave edilip sıcak olarak servise sunulur.

