



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DÜDÜKLÜDE MERCİMEK ÇORBASI

2 su bardağı kırmızı mercimek
1 adet orta boy soğan
1 adet patates
1 adet orta havuç
1,5 yemek kaşığı tereyağı
Yarım çay bardağı sıvıyağ
1 yemek kaşığı domates salçası
1,5 litre su
2 tatlı kaşığı nane
Tuz
Üzeri için:
Pul biber
Nane

Öncelikle mercimekleri suyu berrak olana kadar yıkayın.
Süzgece alıp süzülmesini bekleyin.
Daha sonra tencereye ince ince doğranmış soğanı tereyağı ve sıvıyağ karışımıyla kavurun.
Salçasını da ekleyip, kokusu çıkana kadar kavurun.
Rendelemiş olduğunuz patates ve havuçları da ekleyin.
Biraz daha kavurun.
Daha sonra süzülen mercimekleri tencereye alalım.
Suyunu ve tuzunu ekleyin.
Düdüklü tencerenin kapağını kapatın.
Ora ateşte kaynamaya bırakın.
Kaynarken düdüklünün havasını açık tutun.
Kaynadıktan sonra kapatın.
Kapattıktan 15-20 dakika sonra ocaktan alın.
Düdüklü tencerenin havasını aldıktan sonra kapağını açın.
En son olarak da pul biber ve nanesini ekleyin.
Sıcak olarak servis edebilirsiniz.



