



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DÜDÜKLÜDE MERCİMEK ÇORBASI

2 su bardağı kırmızı mercimek  
5 su bardağı su  
2 soğan  
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber  
1 yemek kaşığı salça  
1 çay bardağı sıvı yağ  
1 tablet tavuk suyu  
1 yemek kaşığı kuru nane  
Tuz

Düdüklü tencereye yağı dökün. Ardından doğranmış soğanı koyun ve kavurun. Yıkamış olduğumuz mercimeği, tavuk tableti, kırmızı toz biber, salça, az tuz ve en önemlisi kurutulmuş naneyi (çorbanızın lezzeti) koyun 10 dakika pişirin. Pişen mercimeği süzün. Servis ederken üzerini taze nane yapraklarıyla süsleyebilirsiniz.

[ML® Kavurma Mercimek Çorbası için tıklayın](#)

