



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DÜDÜKLÜDE SÜZME SARI MERCİMEK ÇORBASI

- 1 bardak sarı mercimek
- 1 tane havuç
- 1 tane patates
- 1 tane pırasa
- 3 diş sarımsak
- 1 tane soğan
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- Tuz
- Nane
- Kırmızı biber
- Kimyon
- Karabiber
- 7 su bardağı su

Soğanı yemeklik doğruyoruz düdüklüye yağı koyup soğanı koyuyoruz. Rendenin ince yeriyle havucu, patatesi rendeliyoruz. Pırasayı 4 e bölüp doğruyoruz, sarımsağı da küçük doğruyoruz, hepsini düdüklüye koyup kavuruyoruz. En son güzelce yıkadığımız mercimeği, salçayı koyup kavuruyoruz. Sonra baharatları tuzu da ekleyip 7 bardak suyu koyuyoruz. Düdüklüyü kapağını kapatıp düdüklüden ses çıkmaya başlayınca düdüğünü indirip 20 yada 25 dk pişiriyoruz. Piştikten sonra altını kapatıp havasını alın, sonra blender dan geçiriyoruz ve çorbamız içmeye hazır.



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 13.02.2025