



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKMEKLİ SOĞAN ÇORBASI

- 1 adet soğan
- 9 dilim ekmek
- 3 çorba kaşığı tereyağı
- 2 çorba kaşığı salça
- 1 adet havuç
- 1 çay bardağı mercimek
- 2 diş sarımsak
- 6 su bardağı su
- 1 çorba kaşığı kırmızı pul biber

Tencereye tereyağını, rendelenmiş havucu, soğanı ve sarımsağı alıp 5 dakika kadar kavurun. Salçayı, mercimeği ve suyu da üzerine ekleyip sürekli karıştırarak 20 dakika kaynatın. Çorbanın üzeri için tereyağında küp yapılmış ekmekleri kavurup servis yaparken çorbanın üzerine paylaşırın.