



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ MERCİMEK ÇORBASI

Ümit Usta

2 su bardağı kırmızı mercimek
1 su bardağı pirinç
1 çorba kaşığı domates salçası
1 baş sarımsak
1 limonun suyu veya sumak ekşisi
1/2 paket margarin
8-10 su bardağı et suyu veya su
yeterince tuz ve kuru nane

Pirinçler ile mercimekleri, yeterince tuz ile birlikte haşlayalım.
Haşlarken üzerinde oluşan köpükleri aldıktan sonra, salçayı ve dövdüğümüz sarımsakları ilave edip, çorba özleninceye kadar pişirelim.
Pişince ekşisini ilave edip, yağda kızdırdığımız naneyi de üstüne döküp, sıcak sıcak servis yapalım.