



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ MERCİMEK ÇORBASI

- 300 gram kuşbaşı et
- 1 bardak kırmızı mercimek
- 1 tutam haspir
- 1 tane patates
- 1 tane havuç
- 1 tane soğan
- 1 tutam maydanoz
- 2 kaşık margarin
- 1 kaşık pul biber
- 1 kaşık tuz - karabiber

Eti suyunu salıp çekene kadar kısık ateşte pişirin. Su ile birlikte tencereye alıp, orta ateşte kaynatın. Mercimeği ayıklayıp, yıkayın ve tencereye ilave edin. Kaynamaya başlayınca tuzu katın. Patatesi ve havucu küp şeklinde doğrayıp, tenceredeki karışıma ilave edin. Dörde bölünmüş soğanı ve karabiberi ekleyin. İyice pişirin. Eti ayırıp, kalan karışımı blenderden geçirin. Bir kenara ayırdığınız kuşbaşı eti çorbaya ilave edip bir taşım kaynatın. haspirini koyup 5 dakika daha kaynatın tavada sana margarinle pul biberi kızartıp üzerine dökün maydanozları doğrayıp üzerine koyarak servis edin süsleyip, sıcak servis yapabilirsiniz
