



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU KIŞ ÇORBASI

2 adet havuç
1 adet patates
1 adet soğan
1 çorba kaşığı salça
1 çay bardağı yeşil mercimek
Yarım demet maydanoz
3 diş sarımsak
2 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı kırmızı mercimek
Tuz, karabiber, kimyon

Patatesin kabuklarını soyup rendeleyin. Havuçları da yıkayıp rendeleyin. Bir tencereye tereyağını koyup eritin ve içine rendelenmiş havuç, patates ve soğanı koyup 5 dakika kavurun. Salça ve ezilmiş sarımsağı ekleyip üzerine 6 bardak su koyun ve pişmeye bırakın. Bu arada içine kırmızı mercimeği ve haşlanmış yeşil mercimeği koyup kapağı kapalı olarak 15-20 dakika kısık ateşte pişirin. Son olarak kıyılmış maydanozları ve baharatları da koyup bir taşım kaynatın ve ocaktan alın sıcak sıcak sofraya getirin.