



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU MERCİMEK ÇORBASI

1 adet havuç
1 adet patates
1 kahve fincanı pirinç
1 su bardağı kırmızı mercimek
5 su bardağı su
1 orta boy soğan
1 çorba kaşığı salça
Tereyağı veya margarin
Kuru nane
Tuz

Havuç ve patatesi yıkayıp soyduktan sonra rendeleyin. Pirinç ve mercimeği de yıkayın. Bütün bu malzemeleri biraraya koyup, su ve tuz ilave ettikten sonra, düdüklüde veya normal tencerede pişirin. İyice piştikten sonra, 1 orta boy soğanı küçük küçük doğrayarak, kızgın yağda kavurmaya başlayın. İçine domates veya salçayı naneyi ilave edin. Çorbanın üzerine gezdirerek servis yapın.

