



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU MERCİMEK ÇORBASI

2 adet havuç
1 su bardağı kırmızı mercimek
5 su bardağı et suyu
1 diş sarımsak
25 gr tereyağı
1 limonun suyu

Havuçları yıkayıp temizleyin ve küçük küçük doğrayın. Mercimeği yıkayıp süzün. Mercimek ve havuçları tencereye koyup üzerine et suyunu ilave edin. Tuz ekleyip orta ateşte 15 dakika kadar pişirin. Çorbayı el blendır ile ezerek pürüzsüz kıvamlı süzme çorba haline getirin. 1 diş sarımsağı ezip 1 limonun suyu ile karıştırın. Karışımı çorbaya ekleyin. Karabiber serpip bir taşım daha kaynatın ve sıcak servis yapın.