



## HAVUÇLU MERCİMEK ÇORBASI

1 su bardağı mercimek  
1 adet soğan  
2 adet havuç  
2 diş sarımsak  
1 çorba kaşığı tereyağı  
6 kase su  
1 çorba kaşığı un  
Tuz, karabiber

Tereyağını tencerenin içinde eritip, soğanları rendeleyerek 2 dakika kavurun. Üzerine rendelenmiş havuçları, ezilmiş sarımsağı koyup 2 dakika daha kavurun. Sonra mercimeği, suyu ilave edip 20 dakika pişirin. Daha sonra robottan geçirip baharatları da ekleyip sıcak servis yapın.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 01.01.2016