



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU MERCİMEK ÇORBASI

2 adet havuç
1 su bardağı kırmızı mercimek
1 çay bardağı bulgur
1 adet soğan
1 çorba kaşığı biber salçası
Tuz ,kimyon ,kırmızı pul biber
6 su bardağı su
1 çorba kaşığı tereyağı

Tencereye yağı koyup eritin. İçine rendelenmiş soğanı ve havucu koyup 3 dakika kavurun. Üzerine salça, sıcak su ve bulguru koyup baharatları da ekleyin. 30 dakika kısık ateşte pişirin. İsterseniz servis yaparken içine bol maydanoz da koyabilirsiniz. Limon suyu kış mevsiminde bu çorbaya çok yakışır. Servis sırasında limon suyunu unutmayın.