



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAKLI SARI MERCİMEK ÇORBASI

Ebru Şallı

1 ay bardağı sarı mercimek
1 diş sarımsak
1 küçük soğanın yarısı
1 adet yeşil kabak
Bir kaşık zeytinyağı
Bir tutam dereotu
Pulbiber
Sıcak su

Sarı mercimeği tencereye koyun. Üzerine bir diş sarımsak, bir küçükbaş soğanın yarısı, 1 bütün yeşil kabak, bir tutam da dereotunu ekleyin.

Sıcak suyu tencerenin yarısına kadar doldurun. Orta ateşte kaynıncaya kadar pişirin. Biraz tuz, bir kasık zeytinyağı ilave edip el blendırla sahlep kıvamına getirin.

Pulbiber ve dereotuyla sıcak servis edin. Ödem atan çorbayı sıcak servis edebilirsiniz.

