



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARA KIŞ ÇORBASI

1 su bardağı kara mercimek
1 baş kuru soğan
1 adet havuç
1 adet patates
4 su bardağı tavuk suyu
4 su bardağı su
1 çay bardağı ayçiçek yağı
1 dolu tatlı kaşığı tuz
YArım tatlı kaşığı kimyon

Soğan ince ince kıyılır, düdüklü tencereye atılır, ayçiçek yağı eklenir. Soğan pembeleşene kadar kavrulur. Yıkanmış mercimek, iri doğranmış soğan, patates ve havuç eklenir. Tuz serpilir, 4 su bardağı su eklenir. Düdüklünün kapağı kapatılır. Yaklaşık yarım saat pişirilir. Kapak açılır, blenderle çekilir. Tavuk suyu ve kimyon katılır, tekrar ateşe yerleştirilir. Karıştırarak bir taşım daha pişirilir.