



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARIŞIK SEBZELİ ÇORBA

1 çay bardağı mercimek
1 çay bardağı pirinç
yarım çay bardağı bulgur
2-3 dal yeşil soğan
yarım kabak
1 adet kuru soğan
yarım havuç
1 adet patates
1 tatlı kaşığı tuz
1 yemek kaşığı domates salçası
1 tutam kırmızı biber
1 tutam karabiber
1 tutam nane
1 çay bardağı sıvıyağ
2 su bardağı su

Düdüklü tencere ocağa alınır ve sıvıyağ eklenir üzerine doğranmış kuru soğanlar ilave edilir ve kavurmaya başlanır. Mercimek, pirinç, havuç, patates, kabak, bulgur, yeşil soğan eklenir ve kavurmaya devam edilir ve üzerine 2 su bardağı su ilave edilerek düdüklünün kapağı kapatılır. Kaynamaya başladıktan sonra altı kısık şekilde bir süre daha pişirilir. Sebzeler Piştikten sonra ocaktan alınır ve çorbanız blenderdan geçirilir tuz ilave edilir. Diğer tarafta sana margarin eritilir ve içerisine salça, nane, kırmızı biber, karabiber eklenir yanmadan çorbanın içerisine ilave edilir.