



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAVURMALI MERCİMEK ÇORBASI

1 su bardağı kırmızı mercimek
1 adet patates
1 adet havuç
1 adet soğan
1 diş sarımsak
1 yemek kaşığı tereyağı
6 su bardağı sıcak su
2 adet soğan
2 yemek kaşığı ayçiçeği yağı
250 g AYTAÇ KAVURMA
Tuz ve çekilmiş ak biber

1 Kırmızı mercimeği ılık suyla yıkayın ve süzün.
2 Sebzeleri soyun ve rendeleyin. Limonun içinden bir parça kabuksuz ve çekirdeksiz kesin.
3 Sebzeleri ve mercimeği Ayçiçeği yağında kavurun. Baharatları içine atın. Suyu ekleyin.
4 İlk kefini aldıktan sonra tereyağını içerisine ekleyin ve pişirin.
5 Blenderdan geçirin ve süzdürün.
6 AYTAÇ KAVURMA'yı küp küp doğrayın ve mikrodalgada orta ısıda 30 saniye kadar pişirin.
7 Çorbayı kaselere paylaşın.
8 AYTAÇ KAVURMA'yı çorbanın içerisine ekleyin ve sıcak servis yapın.

