



## KEREVİZLİ MERCİMEK ÇORBASI

- 1 adet kereviz
- 1 adet patates
- 1 adet soğan
- 1 adet havuç
- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- Tavuk suyu
- Tuz
- Su
- Üzeri için:
  - 1 tatlı kaşığı salça
  - 1 kaşık tereyağı

Patates, havuç, kereviz ve soğanı doğrayın ve sıvı yağda kavurun. Öncelikle soğan ve havucu koyup, sonra patates ve kerevizi kavurun. Kavurduktan sonra üstüne mercimeği ekleyin ve kavurmaya devam edin. Üzerine tavuk suyunuzu ve sıcak suyunuzu ekleyin, tuzunu koyun ve kaynatın. Sebzeler piştikten sonra blenderden geçirin. Servis etmeden önce üzerine erittiğiniz tereyağı ve salçayı koyabilirsiniz.

