



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEREVİZLİ MERCİMEK ÇORBASI

1 paket Knorr Mercimek Çorbası
1 adet orta boy kereviz
1 adet orta boy kuru soğan
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1/2 çay kaşığı tuz, karabiber
2 tablet Knorr Bulyon
4 çay kaşığı kuru nane,
kuru fesleğen

Kereviz ve soğanı soyup rendeleyin ya da mutfak robotunda çekin. Zeytinyağını orta boy bir tencerede kızdırıp soğan ve kerevizi tencereye aktarın ve sürekli karıştırarak 2-3 dakika kadar kavurun. Üzerine 8 su bardağı et ya da tavuk suyunu ilave edip tuz ve karabiberi serptikten hemen sonra hazır çorbayı ekleyin. Sürekli karıştırarak kaynayıncaya kadar pişirin. Kaynamaya başlayınca altını kısıp 10 dakika daha pişirmeye devam edin. Kuru nane ve fesleğeni de serpiştirip ocaktan alın. İsterseniz kırmızı pulbiber de ilave edip sıcak sıcak servise sunun. Çorbayı el blenderiyle püre haline getirebilirsiniz de.