



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEREVİZLİ SARI MERCİMEK ÇORBASI

2 su bardağı sarı mercimek
1 adet kuru soğan
4 yemek kaşığı sıvıyağ
1 adet küçük boy kereviz sapıyla beraber
2,5 litre su
tuz ,nane pulbiber

İlk önce soğanlarımızı yemeklik şekilde doğruyoruz. Sıvıyağla beraber kavuruyoruz. Üzerine ayıklanmış yıkanmış sarı mercimeklerimiz ilave edip karıştırıyoruz. Kabuğu soyulmuş rendelenmiş kerevizimizi de ilave ediyoruz. Kerevizimizin saplarını da incecik doğrayıp içine atıyoruz. Üzerine suyunu ilave edip pişmeye bırakıyoruz. Piştikten sonra nane, pulbiberi ve tuzunu ilave ediyoruz. Blender veya mikserle çırpıyoruz. Sıcak sıcak servis ediyoruz.

