



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KİMYONLU PIRASALI MERCİMEK ÇORBASI

- 1 PKT Bizim Mutfak Mercimek çorbası
- 1 Yemek kaşığı kimyon
- 1 yemek kaşığı Teremyağ
- 2 diş dövülmüş sarımsak
- 1 adet ince kıyılmış pırasa
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tatlı toz kırmızıbiber

İlk önce teflon tavada ince kıyılmış pırasa ve ezilmiş 2 diş sarımsak 1 yemek kaşığı zeytinyağı ile iyice eriyene kadar kavrulur.Üzerine 1 yemek kaşığı kimyon koyulup 5 dakika daha kavrulur.Ayrı bir tencerede Bizim Mercimek çorbası tarife göre hazırlanır.Piştikten sonra içine pırasalı karışım eklenip 5 dakika beraber kaynatılır.Blendırdan geçirilir.Servis yapılacağı zaman üzerine 1 yemek kaşığı tereyağı da 1 çay kaşığı toz biber koyulup kızdırılır ve üzerine dökülür.