



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI (DÜDÜKLÜ)

2 su bardağı kırmızı mercimek
1 adet kuru soğan
2 adet orta boy patates
Yarım paket margarin
1 tablet tavuk suyu
Tuz
4 su bardağı su

2 su bardağı mercimeği yıkayıp tencereye alıyoruz, içine 1 adet soğanımızı ve 2 adet patatesimizi soyup yıkadıktan sonra düdüklü tenceremize alıyoruz yaklaşık 15-20 dk birlikte pişiriyoruz. Piştikten sonra normal tencereye alıp 1 tablet knor tavuk suyunuda attıktan sonra blendırdan geçiriyoruz sıcak halde olduğu için içine yarım margarini atıyoruz ve içine yine 1 çay kaşığı tuz, 1 çay kaşığı pul biber ve 1 yemek kaşığı kuru nane atıp 5 dk daha kaynatıyoruz.



Fotoğraf "şans eseri" tarafından gönderildi. 19.02.2020