



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI (ISPARTA)

İsparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1,5 Su Bardağı Kırmızı Mercimek
1 Adet Orta Boy Patates
1 Adet Kuru Soğan
2 Çorba Kaşığı Sıvı Yağ
Karabiber
Tuz
8 Su Bardağı Su veya Et Suyu

Mercimek ayıklanıp suyu berraklaşana kadar yıkanır. Bir tencere içerisinde, doğranmış soğan ile yağ hafifçe kavrulur. Su, mercimek, rendelenmiş patates ve tuz ilave edilir. Mercimekler yumuşayınca kadar kaynatılır. Malzemelerin birbiriyle karışması için kaşıkla iyice çırpılır. Arzu edilirse kaynarken içine birkaç diş sarımsak ve servis yapılırken limon ilave edilir.

