



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI (KIBRIS)

MALZEMESİ

10 bardak su
2 bardak kırmızı mercimek
2 limon
1 baş soğan
3 diş sarımsak
50 gr. zeytinyağı
tuz

YAPILIŞI

Ayıklanıp yıkanmış mercimek on bardak su ile kaynatılır. Köpüğü alınır. Limon suyu ve tuz eklenerek yarım saat daha kaynatılıp ateşten indirilir. Tavaya zeytinyağı konup soğan ve sarımsak ince doğranıp pembeleşinceye kadar kavrulur. Sıcak çorbanın içine dökülüp ağzı kapatılıp onbeş dakika dinlendirilir. Kâselere alınıp servis yapılır.

[ML® Mercimek Çorbası için tıklayın](#)