



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI

1,5 su bardağı kırmızı mercimek  
Yarım çay bardağı sıvıyağ  
1 yemek kaşığı un  
1 yemek kaşığı domates salçası  
1 çay kaşığı pul biber  
1 tatlı kaşığı kuru nane  
Tuz

Mercimekler bir kaç defa yıkanır, tencereye alınır, üzerine 5 bardak su ilave edilir, arada bir karıştırarak pişmeye bırakılır, pişen mercimek blendırdan geçirilir.

Bir tavaya yağ konur, salça, 1 çay kaşığı pul biber ilave edilerek, bir süre karıştırılır, üzerine un ilave edilerek, bir süre daha pişirmeye devam edilir, nane ilave edilir, sosumuz hazır hale gelir.

Hazırlanan sos tenceredeki mercimeğin üzerine dökülerek karıştırılır, 5 dakika daha kısık ateşte pişirilir, ocağın altı kapatılarak, sıcak servis edilir.

