



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI

1 adet kuru soğan
1 adet patates
1,5 su bardağı kırmızı mercimek
4 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı terayağı
1 tatlı kaşığı nane
1 tatlı kaşığı pul biber
5 bardak tavuk suyu
Servis Önerimiz:
Kroton ekmek
4 adet tost ekmeği
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
2 yemek kaşığı zeytinyağı

Mercimek yıkanır, nane ve pul biber haricinde bütün malzemeler ilave edilerek basınçlı (düdüklü) tencerede pişirilir.

Piştikten sonra, çorba karıştırıcıdan (blender) geçirilir.

Sonrasında nane ve pul biber eklenir ve sıcak olarak kroton ekmeklerle servis edilir.

Tost ekmeklerini ince dilimler halinde doğradıktan sonra üzerine nane ve biberi ilave edip, zeytinyağı ekledikten sonra fırınlayınız.

