



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI

1 su bardağı kırmızı mercimek
1 çay bardağı pirinç
2 orta boy havuç
2 orta boy soğan
1 tatlı kaşığı kuru nane
Tuz
Yeterince et suyu veya su
2 çorba kaşığı tereyağı veya margarin
2 çorba kaşığı un

Malzemeleri güzelce yıkayın. Sebzeleri doğrayıp mercimek ve pirinçle birlikte bir tencerede haşlayın. Karışım piştikten sonra blendırdan veya süzgeçten geçirin. Bir tencerede, yağda unu kavurup karışımı yavaş yavaş ilâve edin. Tuzunu, arzu ederseniz nanesini ilâve edip bir taşım daha kaynatın.