



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI

1 paket Bizim Mutfak Mercimek çorbası

5 su bardağı su

1 adet küçük havuç

1 adet küçük patates

1 adet küçük kuru soğan

2 su bardağı kaynar su

Sosu İçin :

2 kaşık Bizim Mutfak Teremyağ

1 kaşık kuru nane

yarım kaşık pul biber

2 su bardağı kaynar suya küçük küçük doğradığımız patates,havuç soğan ve domatesi ekleyip 15 dakika kaynatırız ve bu karışımı blenderdan geçiririz.başka bir tencerede 5 bardak soğuk suya eklediğimiz 1 paket bizim mutfak mercimek çorbasının üzerine sebze karışımını ekleriz...tüm bu karışımı da blenderdan geçirirp 30 dakika karıştırarak pişiririz.pişen çorbamızın sosu içinde tereyağını eritip kızarmış olan yağa önce naneyi ekleyip daha sonrada pul biberi ekleyip karıştırırız...sosu çorbamızın üzerine ilave ederiz.çorbamız servise hazır.