



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI

1 yemek kaşığı nane
250 gr kırmızı mercimek
1 yemek kaşığı maydanoz
Aldığı kadar tuz
Aldığı kadar karabiber
1 adet kuru soğan
2 yemek kaşığı zeytinyağı

Mercimeği iyice yıkayın. Sonra bunları bir tencereye koyun ve üzerlerini biraz geçecek kadar soğuk su ekleyip orta ısıda yarım saat, mercimekler pişene dek haşlayın. Sonra mercimekleri süzün ve mikserden geçirin. Bir tencerede iki çorba kaşığı zeytinyağında ince kıyılmış soğanı sarartın. Üzerine üç bardak sıcak su koyun ve kaynar suya mikserden geçirdiğiniz mercimek püresini katın, iyice karıştırın. 5 dakika pişirin. Tadına bakarak tuz ve karabiberini ayarlayın. Üzerine kıyılmış maydanoz ve nane serperek sıcak servis yapın.