



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI

- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- 2 orba kaşığı pirinç
- 4 su bardağı etsuyu
- 1 adet soğan
- 1 orba kaşığı nane
- 1 tatlı kaşığı pulbiber
- 1 diř sarımsak
- 1 ay kaşığı kimyon
- 2 orba kaşığı margarin

Mercimeęi ve pirinci ayıklayıp, yıkayın. Szdüğünüz mercimek ve pirinci tencereye alın. zerine et suyunu dökün. Soğanı soyup, bütün olarak tencereye koyun. Nane, pulbiber, dövülmüş sarımsak, kimyon, margarin ve tuzu ilave edin. Mercimekler iyice pişene kadar pişirin. Mercimekler yumuşayınca, tencereyi ocaktan alın. Soğanı çıkarıp, çorbayı blenderdan geçirin.