



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI

2 su bardağı kırmızı mercimek
1/2 çay bardağı pirinç
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı salça
4-5 su bardağı sıcak su
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
1 çay kaşığı kuru nane
1 çay kaşığı tuz
1 adet kuru soğan

Soğanı rendeleyin. Tencereye yağı koyup, soğanı kavurmaya başlayın. Ardından salçayı ve kırmızı toz biberi de ekleyip biraz daha kavurun. Mercimekle pirinci yıkayın ve tencereye koyun. Üzerine su ve tuzu da ilave edip orta ateşte pişirin. Ayrı bir yerde yağı eritin ve naneyi ekleyin. Biraz kavrulduktan sonra sosu çorbaya ilave edin. 1-2 kere karıştırdıktan sonra servis yapabilirsiniz.