



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIŞ AŞI ÇORBASI

1 Su Bardağı Yeşil Mercimek
1 Adet Pırasa
1 Adet Patates
1 Adet Soğan
1 Adet Havuç
1 Adet Pancar
Kereviz
5 Çorba Kaşığı Patates Püresi
2-3 Adet Yerelması
2 Çorba Kaşığı Sıvı Yağ
Tuz, Pulbiber, Kekik, Mercanköşk

Küp şeklinde doğradığımız soğanın üzerine mercanköşk, kekik, tuz ve pul biber ilave ederek sıvı yağda soğanlar pembeleşinceye kadar kavuralım.

Önceden ıslattığımız mercimekleri ve domates püresini, üstlerini örtecek kadar su koyarak pişirelim.

Mercimekler piştikten sonra içine dilimler halinde doğradığımız havuç ile pırasayı ve küp şeklinde doğradığımız geri kalan sebzeleri ilave ederek kaynatalım. Sebzeler yumuşadığında servis yapalım.

[ML® Güz Çorbası için tıklayın](#)[ML® Nohutlu Kış Çorbası için tıklayın](#)

[ML® Nohutlu Kış Çorbası \(görsel\)](#)