



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIŞ AŞI ÇORBASI

Dilek Özerdal

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

Soğanı küp küp doğrayıp üzerine mercanköşk, kekik, tuz ve pul biber ilave ederek sıvı yağda soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun. Önceden ıslattığınız mercimekleri ve domates püresini, üstlerini örtecek kadar su koyarak pişirin. Mercimekler piştikten sonra iğne dilimler halinde doğradığınız havuç ile pırasayı ekleyin. Küp şeklinde doğradığınız kerevizi, yerelmasını, patatesi ve pancarı ilave ederek kaynatın. Sebzeler yumuşadığında ocağın altını kapatıp servis edin.