



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİŞNİŞLİ MERCİMEK ÇORBASI

- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- 1 çay bardağı buğday
- 1 adet soğan
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çorba kaşığı kişniş
- 2 yemek kaşığı margarin

Mercimeği ve soğanı beraber haşlayalım. Piştikten sonra blender ile pürüzsüz hale getirelim. Bir tavada margarini eritip kişnişi kavuralım. Çorbamızın içine haşlanmış buğdayı ve margarinde kavrulan kişnişi ilave edelim. Tuzunu da ekleyip bir taşım kaynatalım. Servise hazırdır.

