



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY MERCİMEK ÇORBASI

1,5 su bardağı kırmızı mercimek
1 kahve fincanı pirinç
Sosu için:
1 iri soğan
1 kahve fincanı sıvıyağ
Tuz

Kırmızı mercimek ve pirinç yıkanarak bir tencereye alınır, üzerine yeteri kadar soğuk su koyularak ateşe oturtulur.

Mercimekler tamamen yumuşayana kadar haşlanır. Daha sonra blender ile pütür kalmayana kadar çekilir.

Soğanlar ince ince doğranır, başka bir tavada sıvıyağ ile ateşe oturtulur. Soğanlar kızarıncaya kadar kavrulur ve tuz eklenir.

Hazırlanan sos hemen çorbaya ilave edilerek karıştırılır.

Sıcak, sıcak servise sunulur.

