



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KOLAY MERCİMEK ÇORBASI

Çorba yapacağınız tencereye bir miktar yağı, soğanla kavurunuz. Üzerine biraz pirinç, çentilmiş az miktar havuç, az yağlı ufak doğranmış etle beraber haşlanmış mercimeği ilâve ediniz. Sonra üzerine et suyu veya bol domatesli su ilâve edip kaynatınız. Tuzunu da attıktan sonra kaynatıp, pişince ateşten indiriniz.

© lezzetler.com tarif no:87485 • adı:KOLAY MERCİMEK ÇORBASI • gönderen:pişiren kadın • indirme tarihi:07.04.2025 - 05:50