



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY MERCİMEKLİ YERELMASI ÇORBASI

750 gr yer elması
1 adet kuru soğan
1 çay bardağı kırmızı mercimek
2 adet havuç
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Bir miktar tuz

Yer elmaları soyulup limonlu suda bekletilir. Önce minik minik doğranmış olan havuçlar, soğanlar, sonra yer elmaları yağda kavrulur. Yıkanmış mercimek ile kaynamış su ilave edilir. Pişince blendırdan geçirilip, tuz ile limon ekleyip servis edilir. Dilerseniz yağda kırmızı biber kavurup servis edilen tabağı süsleyebilirsiniz.