



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LAHANALI MERCİMEK ÇORBASI

- 1 kase kıyılmış beyaz lahana
- 1 çay bardağı kırmızı mercimek
- 1 çorba kaşığı un
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı salça
- 8 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı tuz

Un ve tereyağı bir kaç dakika kavrulur, salça katılır, biraz daha çevrilir. Yıkanmış kırmızı mercimek atılır. Biraz daha kavurduktan sonra lahana, tuz ve su konur. Düdüklü tencerenin kapağı kapatılır ve 20 dakika haşlanır. Hemen sıcak olarak sofraya getirilir.