



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYHOŞ MERCİMEK ÇORBASI

- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- 1 demet semizotu
- 3 diş sarımsak
- 5 çorba kaşığı sıvıyağ
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı nane
- 1 tatlı kaşığı pul biber

Mercimek 8 su bardağı suyla haşlanır. Blenderden geçirilir. Üzerine ince kıyılmış semizotu, sarımsak ve tuz eklenir. Semizotu yumuşayana kadar kaynatılır. Servis sırasında üzerine yakılmış naneli, pul biberli yağ gezdirilir.
