



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## MERCİMEK ÇORBASI (ADANA)

Fatma Arslantaş

1 adet patates  
1 adet kuru soğan  
2 yemek kaşığı sıvı yağ  
2 yemek kaşığı biber salçası  
1 yemek kaşığı un  
1 çay kaşığı tuz  
1 bardak kırmızı mercimek  
Birer tutam kuru nane, kimyon, pul biber, tuz

Bir adet patates ve soğan doğranır ve sıvı yağda kavrulur daha sonra bir tutam tuz ve kıvamı için bir çorba kaşığı un eklenir.

Üzerine sıcak su ve bir bardak kırmızı mercimek eklenir.

Tencere iyice kaynayınca süzgeçten geçirilir.

Süzgeçten geçen çorbaya nane, kimyon, pul biber, biber salçası yağda kavrulur ve çorbaya karıştırılır.

---