



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MERCİMEK ÇORBASI (MISIR)

330 gr. kırmızı mercimek  
10 su bardağı et suyu  
4 baş soğan  
4 diş sarımsak  
1 domates  
1 fincan pirinç  
3 kaşık yağ  
tuz  
karabiber  
kimyon

Tencereye mercimeği koyunuz. Suyunu dökerek doğradığınız 1 soğan, 4 sarımsak ve domatesi de katarak mercimekler ezilinceye kadar kaynatınız. Mercimekleri ayırıp süzgeçten geçirin. Suyu katınız. Karabiber, kimyon ve tuzu koyup kaynatınız. Kaynatırken 1 fincan pirinç atıp pişiriniz. Kalan 3 soğanı da doğrayıp 3 kaşık yağda kavurun, bunu da çorbaya katıp servis yapınız.

[ML® Arafat Çorbası için tıklayın](#)

[ML® Arap Çorbası \(görsel\)](#)