



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEK ÇORBASI

T.C. Berlin Büyükelçiliği

2 su bardağı mercimek (500 g)
1 soğan
1,5 bardak su (375 ml)
1 yemek kaşığı tuz (15 g)
1 yemek kaşığı un (10 g)
2 yemek kaşığı zeytinyağı (30 ml)
1 çay kaşığı kırmızı biber (3 g)
1 çay kaşığı kuru nane (3 g)
1 yemek kaşığı tavuk bulyon (15 g)
1 yemek kaşığı salça (10 g)
ihtiyaca göre ılık su

Bir tencerede mercimek ve doğranmış soğan su içinde haşlanır.

Bir başka tencerede un zeytinyağında kavrulur, üzerine salça eklenerek kavrulmaya devam edilir. Üzerine biraz su ilave edilerek sıvı bir karışım elde edilir. Haşlanmış olan mercimek, tuz, karabiber, su ve tavuk suyu tencereye eklenir ve pişirilir.

Servis yapmadan önce isteğe göre nane ve kırmızı biber eklenebilir.
