



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MERCİMEK ÇORBASI

<https://multicooker.com>

Kırmızı mercimek 300 gr  
Tereyağı 100 gr  
Domates Salçası 40 gr (İsteğe bağlı)  
Havuç 60 gr  
Soğan 60 gr  
Bitkisel yağ 20 ml  
Su 1,5 Lt  
Tuz  
Baharatlar

Mercimeği yıkayın. Soğanı ve havucu küp küp doğrayın. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine mercimeği, soğanı ve havucu koyun. 1,5 litre suyu ilave edin. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu MULTICOOK, sıcaklığı 100°C pişirme süresini 20 dakika olarak ayarlayın ve Başlat tuşuna basınız. Kapağını kapatın ve çalışma modu bitene kadar pişirin. İptal/Isıtma tuşuna basın ve çorbayı derin bir kaseye boşaltın. Çorbanın pürüzsüz olması için blendırdan geçirin. Çorbayı çok fonksiyonlu pişiricinin içine koyun. Yağı, tuzu ve isteğe bağlı olarak salçayı ilave edin, karıştırın ve kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu ÇORBA, pişirme süresini 15 dakika olarak ayarlayın ve Başlat tuşuna basınız. Çalışma modu bitene kadar pişirin.

