



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI

1 su bardağı kırmızı mercimek
1/4 fincan ezilmiş domates
2-3 yemek kaşığı doğranmış kereviz, havuç, soğan
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kırmızı biber
1/4 çay kaşığı acı biber
1/4 fincan zeytinyağı
1 su bardağı sebze suyu
4-5 dal maydanoz

Su veya sebze suyu ile mercimek üzeri geçene kadar bir tencereye konur.
Soğan, kereviz ve havuç karışıma eklenir.
5 dakika yavaş yavaş kaynatın.
Ezilmiş domates ve zeytinyağını ekleyin.
Kimyon ile, karabiber, kırmızı ve acı biber ile tatlandırılır.
Arzuya göre blendırdan geçirilir.
Biraz daha kaynatılıp kıyılmış maydanoz serpilerek servis edilir.
