



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEK ÇORBASI

1 fincan kırmızı mercimek
1 baş soğan
1 adet havuç, (küp halinde doğranmış)
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1,5 litre su
1 yemek kaşığı un
Et suyu (ya da et suyu tableti)

Tencereye soğanı ve yağı koyup kavurun. Soğan pembeleşince, 1 kaşık un ekleyip, birkaç kere karıştırın. Sonra mercimeği ve doğradığınız havucu ekleyin ve karıştırın. Et suyu tabletlerini de ekledikten sonra, suyu ilave edip, havuç ve mercimekler iyice ezilene kadar pişirin. Pişince, tuzunu ekleyin ve çorbayı blendırdan geçirin. Limonla birlikte servis yapın.

Not: Yeni tad denemek isterseniz, mercimek çorbasının içine 2 çay kaşığı kimyon ilave edebilirsiniz.

