



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI

<https://www.sabah.com.tr>

- 1 kâse kırmızı mercimek
- 1 orta boy soğan
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 6 su bardağı su

Öncelikle mercimeğini güzelce ayıklayınız. Ayıkladıktan sonra bol su ile yıkayınız. Ardından tencerenizi ateşe verip sıvı yağı dökünüz. Yemeklik olarak doğramış olduğunuz soğan ilave ederek kavurunuz. Daha sonra salçayı ekleyip karıştırınız. Hemen ardından ise mercimeği ekleyerek yaklaşık iki dakika kavurunuz. Sırasıyla tuz, karabiber ve pul biber ekleyip, sıcak suyu da ilave ederek orta ateşte pişiriniz. Piştikten sonra blenderden geçiriniz. Çorbanız servise hazırdır.

