



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MERCİMEK ÇORBASI

1,5 su bardağı kırmızı mercimek  
1 adet orta boy patates  
1 adet soğan  
1 adet havuç  
Biraz Ayçiçek yağı  
1 tatlı kaşığı tuz  
Karabiber  
Pulbiber  
6 su bardağı sıcak su  
İsteğe göre 2 diş sarımsak  
Salçalı yapmak isteyenler için 1 yemek kaşığı salça

Bir tencereye sıvı yağ ekleyin. İri doğranmış 1 adet büyük soğanı sıvı yağ ile birlikte kavurun. Sarımsaklı sevenler sarımsağı da eklesin. Eğer çorbanın kıvamını katı seviyorsanız bir yemek kaşığı un ekleyin ve renk alana kadar kavurun. Ardından salçalı seviyorsanız salça ilave edin.

İrice doğranmış patates ve havucu da ekleyin ve karıştırın. Yıkadığınız ve süzdüğünüz mercimekleri de ekleyin ve karıştırın. Mercimek çorbasının tuzunu, karabiberini de ekleyin ve güzelce harmanlayın.

Ardından su bardağı sıcak suyu ilave edin. Ardından havuç ve patatesler yumuşayana kadar pişirin. Son kontrolü yaptıktan sonra çorbayı blenderdan geçirin. Bir taşım daha kaynattıktan sonra çorbamız servise hazır.

